



2013 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Jedes Jahr einer der besten

Descrizione del vino:

Verbindet aromatische Finesse und ölige Konzentration auf einzigartige Weise.

Nota di degustazione:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Viel reife Frucht, in gekochter und getrockneter Form, Honig, Aprikosen, Pfirsich, noch Hefespuren und Vanillin. Reicher, üppiger cremig-süsser Gaumen, die Süsse und die frische Säure balancieren sich und geben dem Wein eine dicke Länge, wohl durch die 145 Gramm Restzucker. Gehört sicherlich zu den grossen Suduiraut's.

Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Sauternes

Produttore: Château Suduiraut

Valutazioni: René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 92-93/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: 2025-2060

Varietà d'uva: 90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1% Sauvignon Gris

Numero di articolo: 0511613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 92–93/100
Varietà d'uva:	90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1% Sauvignon Gris
Maturità:	2025–2060
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren