



2010 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Gleiche Note wie beim Jahrgang 2009

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, erster Goldschimmer. Intensives, reiches Bouquet mit einer herrlichen Williamsbirnennote, ein Hauch Grapefruits und das alles sympathisch überdeckt mit einer ausladenden Aprikosen- und Pfirsichsüsse und frisch geschleudertem Honig. Reicher Gaumenbeginn, Rubenshafte Fülle, voll-cremig mit einem opulenten Fluss, perfekte Reife und im Innern eine intelligente Mineralik zeigend.

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 Guiraud
Valutazioni:	René Gabriel 20/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2060
Numero di articolo:	0144410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 20/20
Maturità:	Jetzt bis 2060
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren