



2011 Château Suduiraut

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Dieser 2011 ist unter all den besten Sauternes der Raffinierteste.

Nota di degustazione:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Verrücktes Bouquet! Während die Barsacs eher schwer daher kommen zeigt dieser Suduiraut ein parfümiertes, frisches Bouquet, reife, gelbe Früchte, eine delikate, fast schieferartige Mineralik, irgendwie sind da auch noch Orangenblüten und Marokko-Minzespuren drin, das Nasenbild weist eine gewisse Affinität mit einer Mosel-Beerenauslese auf. Filigran, saftig, elegant, eine wunderschöne Harmonie dokumentierend, wirkt endlos lang. Er läuft schon fast wie ein routiniertes Modell über den Laufsteg.

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
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2090
Numero di articolo:	0511611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Suduiraut

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Maturità:	Jetzt bis 2090
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren