



2014 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC Bio (Bio)

«Potential für ein halbes Jahrhundert!» René Gabriel

Nota di degustazione:

Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer, brillant. Weit ausladendes Bouquet, eine Schale voller gelber Früchte, vor allem Mirabellen und helle Aprikosen, üppiger Honig, die Süsse ist dramatisch, wirkt aber nicht schwer im Ansatz. Beim zweiten Kontakt findet man helle Edelhölzer. Im Gaumen eine volle Ladung, das Extrakt ist mit einer vollcremigen Süsse ummantelt, noch ganz feine noble Bitternoten im extrem konzentrierten Extrakt zeigend. Da ist ein Potential für ein halbes Jahrhundert drin. Mindestens! Ein sehr satter Wein, der dann in etwas grösseren Mengen genossen, wohl auch in seiner Jugend «etwas satt» machen wird.

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 19/20, Wine Spectator 95/100, James Suckling 95/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028–2075
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0144414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC Bio (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	2028–2075
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren