



2008 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Das unvergessliche süsse Finale

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb. Feinwürziges Bouquet, weisser Pfirsich, grüne Mango und ein Hauch Minze zeigend. Im Gaumen von einer tanzenden Rasse umgeben, fast schon quirlig mit einer pfeffrigen, fruchtuntersützenden Extraktion, gebündeltes Finale.

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 Nairac
Valutazioni:	Falstaff 90-92/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2016–2040
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Numero di articolo:	0597408

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé

Barsac AOC - Sauternes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 90-92/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Maturità:	2016–2040
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren