



2013 Château Nairac

2e Cru Classé, Barsac AOC - Sauternes

Formidabel zu französischen Terrinen

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: Wine Spectator 92/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Numero di articolo: 0597413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Nairac

2e Cru Classé
Barsac AOC - Sauternes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Maturità:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren