



2004 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Ein sensationeller Sauternes aus bestem Hause.

Nota di degustazione:

Intensives Gelb, dicht. Traumhaftes, hell röstiges Bouquet, frisch gekochte Aprikosen, zartes Vanille, parfümierte Botrytis zeigend. Langer, eleganter Körper mit viel Schmelz im feinen Extrakt, sehr gute Balance, ein unheimliche Frische in allen Fruchtkomponenten zeigend, sogar ein Hauch Zitrus im Finale. Ein sensationeller Sauternes der über seine Jahrgangsmöglichkeiten hinaus gewachsen ist.

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:	Chateau Lafaurie-Peyraguey
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2050
Varietà d'uva:	90% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Numero di articolo:	0464604

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	90% Sémillon, 8% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
Maturità:	Jetzt bis 2050
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren