



2013 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Betörendes Elixier aus Sauternes

Nota di degustazione:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Bereits in der Nase die grosse Klasse, tolle reife Frucht, frischer Honig, Kamille, Minze und Goldmelisse, gibt sich kompakt und vielschichtig zugleich. Im Gaumen ein dickes, eng geschnürtes Paket, feine Rasse der sehr gut verteilten Säure, zarte Pfeffernote, welche dem Wein den nötigen Power verleiht, geniales Rückaroma mit deutlichen Caramelnancen. Irgendwie hat er fast etwas Legendenhaftes an sich. Also kann dies in ein paar Dekaden einer der vielleicht grössten 2013er Sauternes sein.

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: Score 19/20, Wine Spectator 96/100, James Suckling 92-93/100, René Gabriel 19/20

Vinificazione: 24 Monate im Barrique

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: 2025-2060

Varietà d'uva: 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0144413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Guiraud

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 96/100, James Suckling 92–93/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	2025–2060
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren