



2017 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Perfekter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Descrizione del vino:

Dieser trockene weisse Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Châteaux d'Yquem und reifte etwa 9 Monate in den Eichenfässern, in denen zuvor der Premier Cru des Hauses ausgebaut wurde. Genial zu edlem Fisch.

Nota di degustazione:

Gelb mit aufhellendem Rand. Duftiges Stachelbeerenbouquet, weisse Blüten und Agrumen, dahinter weisser Mandeln, grüne Paprika und Kräutersulz. Am saftigen Gaumen mit schlankem Körper. Fein nervige Frische bis ins aromatische, zitronige Finale gepaart mit Grünteextrakt.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Spargelgerichten, Fisch- und Hummerterrinen, Krusentieren und Oliven. Ebenso hervorragend als Apéro und zu Frisch- und Ziegenkäse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produttore:	Château Guiraud
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Numero di articolo:	0719717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren