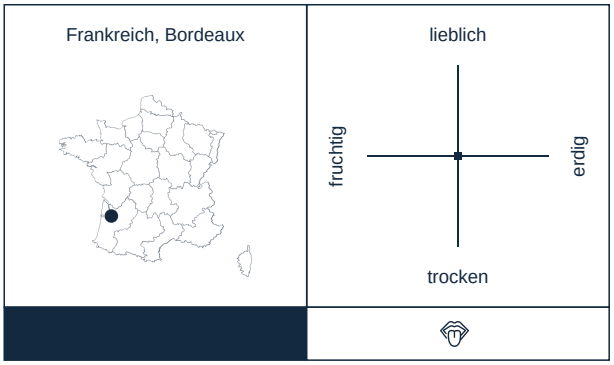
CHÂTEAU SUDUIRAUT 1ER CRU CLASSÉ AC CHÂTEAU SUDUIRAUT AC

CHÂTEAU SUDUIRAUT | 2005





Was als erstes bei diesem erstklassigen Gewächs äusserst positiv in Erscheinung tritt, ist die Harmonie und das Zusammenspiel von Süsse und Säure, das sich vom Bouquet bis ins nachhaltige, nicht endende Finale zieht. Die Aromatik ist genial: süsse, gedörrte Früchte (Aprikosen, Datteln), aber auch Marzipan und ein Hauch von Herbheit, die von der Edelfäule (Botrytis Cinerea) herrührt. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit, Feinheit und Vielschichtigkeit, die man nur von einem Premier Cru Classé aus der prestigeträchtigen und weltbekannten Appellation Sauternes her kennt. Im Finale verschmelzen die verschiedenen Sinneseindrücke.

Semillon, Sauvignon Blanc

Genussreife: 10 - 15 Jahre

Während 18 - 24 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

tropische Frucht, Datteln, getrocknete Aprikose, Marzipan, Würzig

Gänseleber, Apfelkuchen, schwarze Schokolade/Bitterschokolade, Blauschimmelkäse

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig