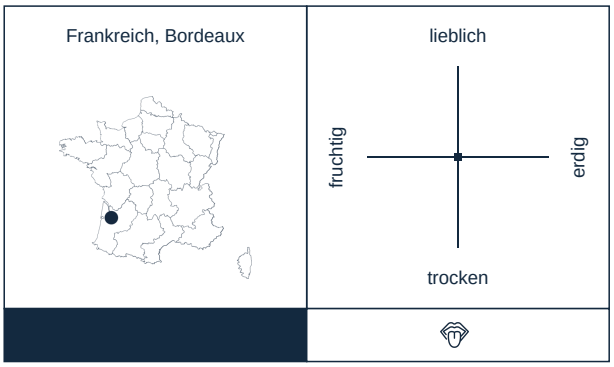
CHÂTEAU GUIRAUD 1ER CRU CLASSÉ AC CHÂTEAU GUIRAUD AC

CHÂTEAU GUIRAUD | 2009



Hergestellt aus einer Assemblage von 65 % Sémillon und 35 % Sauvignon Blanc, vinifiziert mit wilden Hefen und 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern gereift, ist der Premier Cru Château Guiraud ein Massstab für Reinheit und Balance.Ein grosser Wein der Edelfäule, der florale Frische, exotische Noten und kandierte Aromen vereint und einen dichten und ausgewogenen Gaumen bietet. Aromatische Finesse.



Semillon, Sauvignon Blanc

Genussreife: 5 - 10 Jahre

Vinifiziert mit wilden Hefen und während 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut

Blauschimmelkäse, Käse, gereifter Käse, Crêpe Suzette

Trinktemperatur: 10 bis 13 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**