



Lions de Suduiraut

Château de Suduiraut

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Sauternes AOC

Rebsorte(n): Sémillon, Sauvignon Blanc/Bianco, Sauvignon Gris

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Holzfass und Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

In der Nase dominieren Aromen von weissen Blumen und Zitrusfrüchten, die sich mit einer Belüftung zu Passionsfruchtaromen und mineralischen Noten entwickeln. Der Auftakt ist rund und frisch, während der köstliche, mittlere Gaumen Aromen von Birnen und gerösteten Haselnüssen offenbart. Der anhaltende und salzige Abgang macht diesen Wein zu einem herrlichen Genuss mit schöner Frische.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein hervorragender Begleiter zu Fischgerichten, zu reichhaltigen Salaten und Terrinen, zu Risotto mit Meeresfrüchten, zu Speisen mit Geflügelfleisch sowie zu Ziegenkäse.