



## 2014 Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Darf bei Ihrem nächsten Apéro nicht fehlen!

**Descrizione del vino:**

Dieser trockene weisse Bordeaux mit Biostatus kommt vom südlichen Nachbarn des legendären Château 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:**

Helles Gelb mit grünen Reflexen. Duftiges Stachelbeerenbouquet, weisse Blüten und Grünteeextrakt, dahinter Agrumen und Kräutersulz am Gaumen schlank mit weissen Mandeln, anregende Frische bis ins fein zitronige Finale.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
<b>Produttore:</b>	Château Guiraud
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 90/100, Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	7 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
<b>Numero di articolo:</b>	0719714

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le G de Château Guiraud**

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 90/100, Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	7 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren