



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Petit Guiraud FR-BIO-010*

**Château Guiraud
Bordeaux**

Artikelnummer	231203-2017
Kartoninhalt (Fl.)	12
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
Region	Sauternes Das Gebiet von Sauternes liegt in der Hügellandschaft südöstlich von Bordeaux, in der Nähe der Garonne.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2017
Rebsorte	65 % Sémillon, 35 % Sauvignon Blanc
Erzeuger	Château Guiraud Am 20. Juli 2006 wurde Château Guiraud von vier Persönlichkeiten übernommen: dem Finanzier Robert Peugeot und den drei Winzern Olivier Bernard, Stephan von Neipperg und Xavier Planty. Die Zusammenkunft dieser vier Personen bei einem Abendessen in Paris war das Gründungsereignis dieses neuen Teams. Ihre gemeinsame Leidenschaft für Wein und für Gastronomie, für die Natur, die Jagd und Lebenskunst ganz allgemein ermöglichte es ihnen, sich sehr schnell auf eine Qualitätsethik und eine Philosophie für Guiraud zu einigen. Château Guiraud besitzt 85 Hektar in der der Appellation Sauternes und erzeugt seine Gewächse nach strenger ökologischer Philosophie. Es befindet sich 45 km südlich von Bordeaux am linken Ufer der Garonne und liegt in vornehmer Nachbarschaft zu Château Yquem.
Beschreibung	Dunkelgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist wunderbar komplex und vielschichtig, es duftet nach Weinbergpfirsich, getrocknete Papaya und Ananas, gerösteten Pinienkernen, florale Anklänge mit Akazienblüten, Lavendel, dunkler Honig und geschmolzene Weißschokolade. Am Gaumen präsentiert er sich sehr cremig, frisch mit lebendiger Säure, viel Extrakt und hervorragender Viskosität. Der Wein ist köstlich, klar strukturiert, mit sehr hohem Lagerpotenzial und unendlich langem Finale.
Empfehlung	Gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, zu Fourme d'Ambert, Bleu de Bresse und anderen Blauschimmelkäse sowie zum Apfeltarte, Foie Gras und Sorbets.

Stand 08.04.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de