

# Château Pebayle du Hayot Sauternes AOC

Rassig - intensiv - frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Frankreich

**Rebsorte**

Sauvignon Blanc, Sémillon

**Produzent**

Château Pebayle du Hayot

**Verschlusstyp**

Hochwertiger Naturkork

**Jahrgang**

2020

**Genussreife**

ab 2022

**Flaschengrösse**

50 cl

**Trinktemperatur**

9 - 12°C

**Alkoholgehalt**

12.5%

**Artikelnummer**

30597520

**Kulinarik**

Geflügel, Jakobsmuscheln, Foie gras,

Fisch an sämiger Sauce, Käse,

Früchtekuchen

**Ausbau**

Inox



## ÜBER DEN WEIN

Jeden Herbst warten die Winzer der Gemeinde Sauternes und der vier angrenzenden Ortschaften sehnlich darauf, dass sich der Edelschimmel, Botrytis Cinerea, zeigt. Denn er kommt nicht jedes Jahr. Und wenn, kann er auch die gefürchtete Graufäule mitbringen. Deshalb hoffen die Winzer auf perfekte Bedingungen: Die Nebel, die dank des kalten Flüsschens Ciron, das in die wärmere Garonne fliesst, entstehen, befeuchten in der Nacht die Trauben. Bleibt hingegen der Nebel aus, macht sich auch der Schimmel rar.

Gesamteindruck: Aromatisches Trinkerlebnis, das Spass macht.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Schillerndes, klares Gold.

**Aromatik**

Aromatik: Intensiv in der Nase, frische Armonen von Limetten und Zitronen, reifen Birnen, gedörrten Apfelschnitze verweben sich mit subtilen, würzigen Nuancen wie Safran, im Finale süsse Honignote.

**Körper**

Körper: Sehr langer Auftakt, feine, frische Säure, markante Süsse, mittelkräftig, präsent im Gaumen, im Nachhall Aromen wie Rohrzucker, kandierte Früchte.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)