

Château Pebayle du Hayot Sauternes AOC

Rassig - intensiv - frisch


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Frankreich	Sauvignon Blanc, Sémillon
Produzent	Verschlusstyp
Château Pebayle du Hayot	Hochwertiger Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2016	ab 2018
Flaschengrösse	Trinktemperatur
50 cl	9 - 12°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	30597516
Kulinarik	Ausbau
Geflügel, Jakobsmuscheln, Foie gras, Fisch an sämiger Sauce, Käse, Früchtekuchen	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