Château Pebayle du Hayot Sauternes AOC

Rassig - intensiv - frisch

SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft
Frankreich

Produzent
Château Pebayle du Hayot

Jahrgang
2016

Flaschengrösse
50 cl

Alkoholgehalt
12.5%

Rebsorte
Sauvignon Blanc, Sémillon

Verschlusstyp
Hochwertiger Naturkork

Genussreife
ab 2018

Trinktemperatur
9 - 12°C

Artikelnummer
30597516

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.

Geflügel, Jakobsmuscheln, Foie gras, Fisch an sämiger Sauce, Käse, Früchtekuchen

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.

Gesamteindruck
Gesamteindruck: Aromatisches Trinkerlebnis, das Spass macht.

Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch