

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

2016

Genussreife

ab 2018

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

9 - 12°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

30597516

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.

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