

Chateau Suduiraut

Chateau Suduiraut



Druerne til denne Sauternes høstes manuelt ad flere omgange - og først når de er blevet angrebet af botrytis (ædel råddenskab). Vinifikationen sker i 50 pct. nye og resten let brugte egefade, og efterfølgende lagres vinen i 18-24 måneder på barriques, inden det endelige blend foretages. Afhængigt af årgangen består blendet af ca. 90-95 pct. semillon og resten sauvignon blanc.

Det resulterer i en ren, afrundet vin med lag på lag af tropisk og nærmest glaseret frugt, honning og karamelliseret æble.

Land	Frankrig	Wine Enthusiast
Område	Bordeaux	96 point
Alkoholprocent	14%	Tim Atkin
Indhold	75	95 point
Vintype	Sød vin	Robert Parker Wine Advocate
Druer	Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle	95-97 point