G de Chateau Guiraud

Bordeaux - Frankrijk

De druiven die voor deze wijn zijn gebruikt komen uit de wijngaarden die vlakbij het stadje Sauternes liggen. Deze zijn niet geclassificeerd als AOC Sauternes en de meeste aanplant is Sauvignon Blanc. De 'G' is gemaakt met dezelfde inspanning en toewijding als de zoete dessertwijnen. De oogsten zijn laag (25 tot 30 hl/ha) wat resulteert in een intense wijn. Dat de wijn uniek is heeft hij te danken aan het rijpingsproces: 2 jaar ligt de wijn op oude houten vaten die al eerder werden gebruikt voor hun 'grand vin'. Dat zorgt er niet voor dat de wijn zoet wordt, maar geeft hem wel een kruidige, droge en intense geur.



Proefnotitie

Een complexe wijn met intense tonen van exotisch fruit. Subtiele hints van pompelmoes en sinaasappelzuurtjes geven een speelse frisheid. De afdronk is lang, gevuld met volle smaken van tropisch fruit. De fijne zuren en een aangename rondheid zorgen voor een spannende balans in de wijn.

Drinken bij

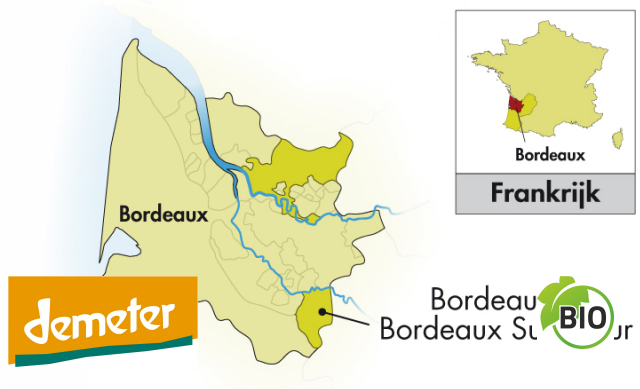
Aziatisch / oosters eten, pittige en kruidige gerechten, zeeduivel, garnalenragout, asperges, groente quiche, maaltijd salade

Houdbaarheid

De wijn is op dronk. Houdbaar tot 6 a 7 jaar na oogst.

Druivenrassen

50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl