



Sauternes Grand Reserve

VINO DESSERT



Francia

Per produrre questo vino si effettua una vendemmia tardiva che porta alla formazione in vigna della cosiddetta "muffa nobile" responsabile di donare al vino note inconfondibili di estrema dolcezza ma, allo stesso tempo, sapidità. Questa è la magia del Sauternes, quel vino speciale prodotto esclusivamente nell'omonima zona, un fazzoletto di terra dove avviene una delle più grandi magie enologiche mai conosciute. La mano di Kressmann, azienda con una storia secolare alle spalle, compie il resto, dirigendo etichette incantevoli, soprattutto per il loro rapporto qualità/prezzo! Vino giallo oro con riflessi oro-verde è estremamente complesso ed equilibrato al naso, con aromi di frutta gialla, frutta secca e miele di acacia. Al palato, è potente, ma elegante, in perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, verso un lungo finale di albicocca secca e mandorle, con infinita scia sapida.

Da gustare giovane o conservare per qualche anno in cantina, è ottimo come vino da meditazione ma sposa bene il foie gras o formaggi saporiti come gorgonzola e Roquefort.

PRODUTTORE: Kressmann

NAZIONE: Francia

CATEGORIA: Dessert

VITIGNO: Sauvignon, Semillon

DENOMINAZIONE: Sauternes AOC

ZONA DI PRODUZIONE: Sauternes-Bordeaux

ANNATA: 2013

FORMATO: 0.375L

GRADAZIONE: 14%

TEMP. MIN DI SERVIZIO: 10 °C

TEMP. MAX DI SERVIZIO: 12 °C

ABBINAMENTO: Dolci, Pesce

ALLERGENI: Contiene Solfiti

