



Château Suduiraut, 1er Cru classé, Sauternes A.C. 2000



Weinbauregion	Frankreich, Bordeaux
Rebsorte(n)	90% sémillon, 10% sauvignon
Gastronomie	Aperitif, Vorspeisen mit Gänseleber, weißes Fleisch, Blauschimmelkäse, Desserts.
Serviertemperatur	10 - 12° C
Reifungspotential	10 - 20 Jahre
Terroir	Kies- Sand- und Lehnhaltige Böden.
Klima	Die ersten Trauben, reich an Botrytis, wurden Mitte September gelesen. Anschliessend musste man bis zum 15. Oktober warten, bis nach Regenfällen ein neuer Botrytis-Befall eintrat. Typische, reichhaltig Weine, mit Honig- und Mango-Aromen.
Önologe	Jean-Michel Cazes
Weinbereitung	Weinbereitung in Inoxstahltanks, wärmeregulierbar. Ausbau während 18 - 24 Monaten in Eichenholzfässern.