



## Château Richard Cuvée Noble Magnum

Saussignac AC 1998

Eine veritable Aromen-Symphonie aus der Mini-Appellation Saussignac in der Nähe von Sauternes. Das perfekt gereifte Zitronen-Honig-Elixier krönt jede feine Mahlzeit.

**Artikelnummer** 8702.98  
**Weingut** Château Richard  
**Region** Saussignac  
**Jahrgang** 1998

**Degustationsnotiz**  
Die leuchtend altgoldene bis bernsteinfarbene Farbe verrät eine hohe Konzentration; schmeichelndes Bukett nach Honig, Mandeln, Orangeat, kandierten Zitrusfrüchten, Papaya und reifen Aprikosen; langer, weicher Auftakt, gut stützende Säure, viel Schmelz und Süsse am Gaumen, lebendige, vielschichtige Struktur, aromenreich und ausgewogen, langer, von Süsse und Säure getragener Abgang - ein perfekt gereifter Dessertwein mit viel Charme und Klasse!  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Semillon (70%)  
Muscadelle (25%)  
Sauvignon Blanc (5%)

**Speisenvorschläge**  
Fruchtdessert, Blauschimmelkäse, Gemüse-/Fleischpastete, Aprikosen-Tarte, süsses Hefengebäck

**Lagern** Bis mindestens 2018  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
10-12 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO <sub>2</sub>	mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	88 mg/l
Flüchtige Säure	1.27 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	152.0 g/l
Analysedatum	18.05.2016

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/8702.98](http://www.delinat.com/8702.98)