Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Der berühmteste Dessertwein der Welt

Beschreibung:
Für Fans süsser Weine eine absolute Ikone und das Nonplusultra – grosse Jahrgänge von Château d'Yquem sind über viele Jahrzehnte haltbar und bieten ein aussergewöhnlich intensives und vielschichtiges Geschmackserlebnis. Bei der offiziellen Klassifikation im Jahr 1855 wurde Château d'Yquem als Premier Cru Supérieur eingestuft und ist damit das höchst klassifizierte Weingut des Bordelais. Das Schlossgut befindet sich in erhöhter Lage und überragt die umliegenden Rebberge, deren Böden optimal für die Produktion botrytisierter Trauben geeignet sind – ein warmer, trockener Oberboden aus Kieselsteinen und grobem Kies liegt über einem lehmigen Untergrund, der grosszügige Wasserreserven zurückhält. Die aufwändige Handlese der edelfaulen Früchte beginnt meist erst Mitte Oktober und zieht sich häufig bis in den Dezember hinein. Oft werden dabei aus einer Traube nur wenige edelfaule Beeren ausgelesen, deshalb ist der Ertrag hier ultimativ gering – ein Rebstock liefert nur etwa ein Glas edlen Sauternes.
Degustationsnotiz:
Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, brillant leuchtend. Volle Süsse und im Innern weisses Pfeffermehl zeigend, Mandarinenschalen, frische Kamille, herrliche, nuancierte Botrytis, von den Agrumen her ist man geneigt auf Grapefruits zu tippen. Im Gaumen cremig, saftig mit voller Länge, wunderschöne Säure, welche dem Körper Frische verleiht, alles bleibt im gelbfruchtigen Bereich ohne jegliche tropicale Anflüge, viel Mirabellen, Aprikosen, etwas Karambolle und auch erste, feine Quittennoten. Ein ansprechender, fast etwas leicht anfühlender Yquem. Es wäre vielleicht eine gute Idee dieses traumhafte Extrakt in Parfümflacons abzufüllen, dann könnte man sich damit die Zunge bestäuben, wenn man nach diesem unglaublichen Elixier lechzt. Morgens, mittags und abends. Und ab und zu Mal auch Zwischendurch.
Passt zu:
Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.
Servierempfehlung:
Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Sauternes AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0366822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch