



2017 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Erinnert aufgrund der Feinheit an eine Trockenbeerenauslese

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Betörende Zitronenmelisse dahinter Aprikosen und frisch gekochtes Birnen Mark, im zweiten Ansatz Rosinen und Orangenöl. Am Gaumen mit herrlicher Balance von Kraft und Eleganz, viskose Textur trifft auf stützende Frische und erinnert aufgrund der Feinheit an eine TBA. Im langen Finale Reneklodenkompott und englische Orangenmarmelade. Die Erntemenge lag (wie bei Yquem & Suduiraut) bei 15hl/ha.

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Chateau Lafaurie-Peyraguey
Bewertung(en):	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, 92-94
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025-2055
Rebsorte(n):	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Artikelnummer:	0464617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, 92–94
Rebsorte(n):	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Trinkreife:	2025–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren