



Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Der berühmteste Dessertwein der Welt

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Giallo medio brillante con sfumature verde lime. Dolcezza intensa, con note di pepe bianco, scorza di mandarino, camomilla fresca, magnifica botrite sfumata, agrumi che ricordano il pompelmo. Al palato è cremoso, succoso e lungo, con una bella acidità che dà freschezza al corpo. Tutto rimane nel regno della frutta gialla senza alcun tocco tropicale, molte prugne mirabelle, albicocche, un po' di frutta a stella e anche le prime belle note di mela cotogna. Un Yquem attraente, quasi un po' leggero al tatto. Forse sarebbe una buona idea mettere questo estratto da sogno in bottiglie di profumo, in modo da poterlo cospargere sulla lingua ogni volta che si ha voglia di questo incredibile elisir. Mattina, mezzogiorno e sera. E di tanto in tanto, nel mezzo.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Sauternes

Produttore: Sauternes AOC

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 70% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 0366823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Jane Anson 100/100, Neal Martin 99/100, Parker 100/100, Vinum 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	70% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.