



Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC, Coffret 2x2005 2x2009 2x2010

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:

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.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Francia

Appellation: Saute

Produzent: Sauternes AOC

Artikelnummer: 03668MI

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.