



2016 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Der beste Sauternes 2016!

Nota di degustazione:

Mittleres Goldgelb mit grünem Schimmer. Was für ein Parfüm, Ananas, Mango und Papaya dahinter Lindenblütenhonig und Eisenkraut. Am öligen Gaumen mit intensivem Pfirsichfleisch und feiner Minze. Der Wein besticht durch eine atemberaubende Frische, die Ihres gleichen sucht und mit Mandarinenöl in einem gebündelten, sehr langen Finale endet. Die Balance macht für mich dieses Jahr den kleinen, aber feinen Unterschied aus und daher setzt sich der Lafaurie-Peyraguey ganz knapp im Fotofinish vor Yquem und L'Extravagant de Doisy-Daëne durch. Ganz nah an der Perfektion!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Chateau Lafaurie-Peyraguey
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 97/100
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025–2070
Varietà d'uva:	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Numero di articolo:	0464616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 97/100
Varietà d'uva:	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Maturità:	2025–2070
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren