



1999 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Yquem – die Legende

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb; erster heller Goldschimmer. Noch verschlossenes Bouquet, trotzdem dichtes Nasenspiel; Mirabellen, gekochte Aprikosen, fein pfeffrige Botrytis. Im Gaumen dick und rassig zugleich; das Säure-Süsse-Spiel wirkt noch polarisierend, zeigt Affinität mit dem 75er und wird wohl in die gleiche Richtung gehen. Kann sich zu einem Jahrhundertwein entwickeln.

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:	Château d'Yquem
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2070
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0366899

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2070
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren