



1998 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Der Sonnenkönig

Nota di degustazione:

Robert Parker: "The 1998 Yquem (95 points) is a great success. Made in an elegant style, it is not a blockbuster such as 1990, 1989, and 1988. It is well-delineated, with wonderfully sweet aromas of creme brulee, pineapples, apricots, and white flowers. Medium to full-bodied, it is not as sweet as the biggest/richest Yquem vintages, but it is gorgeously pure, precise, and strikingly complex. Already approachable, it should evolve for 30-50 years ... without a doubt."

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: Stephen Tanzer 95/100, Parker 91/100

Vinificazione: 42 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0366898

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Stephen Tanzer 95/100, Parker 91/100
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Maturità:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	42 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren