2022 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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. .
Consigli per il consumo:
Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château d'Yquem
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0366822

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch