



2011 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Wer diesen Wein in 20 Jahren trinkt, wird um ein zweites Glas kämpfen.

Nota di degustazione:

Sehr dunkles, intensives Gelb mit sattem Goldschimmer. Delikates Bouquet, Bergamotte und Earl Grey, Mirabellen, Zitrusblüten, Mandarinenschale, durch die parfümierte Botrytis wirkt das Nasenbild sehr filigran und facettenreich. Tänzerischer Gaumen, saftiges Extrakt, auch hier wieder Agrumen und Mineralik zum Verschwenden, das Finale wechselt sich mit frischen Trauben und Sultaninen ab. Klingt endlos nach. Ganz nahe von einem Jahrhundertwein.

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

Produttore: Château Lafaurie-Peyraguey

Valutazioni: James Suckling 93-94/100, Parker 92-94/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 89-92/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: 2018–2090

Numero di articolo: 0464611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 93-94/100, Parker 92-94/100,
René Gabriel 19/20, Wine Spectator 89-92/100
Maturità: 2018–2090
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren