



## 2017 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Erinnert aufgrund der Feinheit an eine Trockenbeerenauslese

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Betörende Zitronenmelisse dahinter Aprikosen und frisch gekochtes Birnen Mark, im zweiten Ansatz Rosinen und Orangenöl. Am Gaumen mit herrlicher Balance von Kraft und Eleganz, viskose Textur trifft auf stützende Frische und erinnert aufgrund der Feinheit an eine TBA. Im langen Finale Reneklodenkompott und englische Orangenmarmelade. Die Erntemenge lag (wie bei Yquem & Suduiraut) bei 15hl/ha.

### Passt zu:

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.

### Servierempfehlung:

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

|                       |                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                      |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                                        |
| <b>Subregion:</b>     | Sauternes                                       |
| <b>Produzent:</b>     | Chateau Lafaurie-Peyraguey                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, 92-94        |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2025-2055                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0464617                                         |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé  
Sauternes AOC

|                       |                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, 92–94                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1%<br>Muscadelle                           |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2025–2055                                                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                 |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                       |
| <b>Service:</b>       | Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,<br>gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |