



## 2000 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes, mittleres Gelb. Süßes, ausladendes Bouquet; Vanille, helles Caramel, Botrytis und ein leichter Überhang an Süße. Im Gaumen frisch; Karambolenote und eine leicht pfeffrige, etwas pikant wirkende Säure, Mandeln und Kokos im Finale, mineralisch, kalkiges Rückaroma. Normalerweise wartet man immer zehn Jahre, bis sich ein Yquem öffnet - dieser wird schon früher Freude bereiten.

**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>	Château d'Yquem
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Sémillon, Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0366800

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château d'Yquem**

1er Cru Supérieur Classé  
Sauternes AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Sémillon, Sauvignon Blanc  
**Service:** Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren