



2017 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Der berühmteste Dessertwein der Welt

Beschreibung:

Für Fans süßer Weine eine absolute Ikone und das Nonplusultra – große Jahrgänge von Château d'Yquem sind über viele Jahrzehnte haltbar und bieten ein außergewöhnlich intensives und vielschichtiges Geschmackserlebnis. Bei der offiziellen Klassifikation im Jahr 1855 wurde Château d'Yquem als Premier Cru Supérieur eingestuft und ist damit das höchst klassifizierte Weingut des Bordelais. Das Schlossgut befindet sich in erhöhter Lage und überragt die umliegenden Rebberge, deren Böden optimal für die Produktion botrytisierter Trauben geeignet sind – ein warmer, trockener Oberboden aus Kieselsteinen und grobem Kies liegt über einem lehmigen Untergrund, der großzügige Wasserreserven zurückhält. Die aufwändige Handlese der edelfaulen Früchte beginnt meist erst Mitte Oktober und zieht sich häufig bis in den Dezember hinein. Oft werden dabei aus einer Traube nur wenige edelfaulen Beeren ausgelesen, deshalb ist der Ertrag hier ultimativ gering – ein Rebstock liefert nur etwa ein Glas edlen Sauternes.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Sauternes
Produzent:	Château d'Yquem
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0366817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren