



1999 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Yquem – die Legende

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb; erster heller Goldschimmer. Noch verschlossenes Bouquet, trotzdem dichtes Nasenspiel; Mirabellen, gekochte Aprikosen, fein pfeffrige Botrytis. Im Gaumen dick und rassig zugleich; das Säure-Süße-Spiel wirkt noch polarisierend, zeigt Affinität mit dem 75er und wird wohl in die gleiche Richtung gehen. Kann sich zu einem Jahrhundertwein entwickeln.

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): René Gabriel 19/20

Herstellung: 36 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2070

Traubensorte(n): 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc

Originalgebinde: 12er-Holzkrone

Artikelnummer: 0366899037B7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20
Traubensorte(en): 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2070
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren