



2013 Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé, Sauternes AOC

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Ein Traumbouquet, viel helle Sultaninen, ein Hauch von tropischen Früchten, Passionsfrucht und Nespoli, reife Aprikosen und frisch geschleuderter Honig. Saftiger, reicher Gaumen, tolle Süßkonzentration mit genügend stützender Säure, gebündeltes, sehr langes Finale. Von der Art her vielleicht mehr imposant wie elegant, aber das ist dann auch gleichzeitig eine Garantie für Übermorgen, was sein fantastisches Alterungspotential dokumentiert. Er unterscheidet sich von den anderen Sauternes insofern, dass man hier die Süße und die Konzentration in einer Art Trockenbeerenauslese wahrnimmt. Also hat er auch etwas Legendenhaftes an sich, denn die grossen alten Lafaurie's waren auch immer so. Der neue Besitzer Slivio Denz (Faugères, Saint Emilion), will hier wohl eine neue klare, neue Messlatte vorlegen.

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:	Lafaurie-Peyraguey
Bewertung(en):	Wine Spectator 95/100, Score 19/20
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2065
Traubensorte(n):	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Originalgebinde:	12er-Holzkiste
Artikelnummer:	0464613037B7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Lafaurie-Peyraguey

1er Cru Classé
Sauternes AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 95/100, Score 19/20
Traubensorte(en):	93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
Trinkreife:	2025–2065
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren