



2004 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Degustationsnotiz:

Leuchtendes helles Gelb mit zitronigen Reflexen. Offenes Bouquet, zuerst an gekochte Mirabellen, Safranfäden, Orangenblüten und Akazienhonig erinnert, eine parfümierte Würznote darin, nach ein paar Minuten zeigt sich zartes Vanillin und helle Cerealnoten in Form von frisch gemahlener Gerste. Im Gaumen wieder viel gekochte Mirabellen, frische und gedörrte helle Aprikosen, im Finale ein Hauch Bitterorange, sehr cremig und irgendwie an den heute grossartigen 1982er Yquem in seiner Jugendphase erinnernd.

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 19/20
Herstellung:	48 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.7 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Traubensorte(n):	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0366804

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2050
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 48 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.7 %
Service: Leichte Süßweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren