



## La Chapelle de Château Lafaurie-Peyraguey, AOC, Sauternes 2016

Château Lafaurie-Peyraguey

<b>Kategorie:</b>	Süssweine, VSD
<b>Artikelnummer:</b>	800116
<b>Grösse:</b>	37,5cl
<b>Land:</b>	FRANKREICH
<b>Region:</b>	Bordeaux, Sauternes und Barsac
<b>Alkohol:</b>	13.5%
<b>Rebsorte:</b>	Muscadelle, Sauvignon blanc, Sémillon
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2040
<b>Auszeichnung:</b>	James Suckling: 94/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Im Herzen des Sauternes, in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château d'Yquem, liegen, auf 70 Meter über Meer, die Rebärten von Château Lafaurie-Peyraguey. Bereits in der Bordelaiser Klassifikation von 1855 wurde Lafaurie-Peyraguey zum Premier Grand Cru Classé gekürt. Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des biologischen Anbaus mit grosser Sorgfalt gepflegt. Im Zentrum stehen die gut 18 Hektar Reben, vorwiegend Sémillon, etwas Sauvignon Blanc und Muscadelle, des historischen Terroirs von 1855. Die Lese erfolgt von Hand, in mehreren Durchgängen, um Trauben mit optimalen Botrytis Befall – wichtigste Basis eines grossen Sauternes Weins – zu ernten. Im mit modernster Technologie ausgestatteten Keller werden die edelsüssen, jungen Weine langsam in französischen Barriques vergoren und ausgebaut. Mit der kompletten Erneuerung des Kellers ging die Renovation des kunsthistorisch bedeutenden Schlosses einher. 2018 wurde das kleine, feine Luxushotel mit 13 Zimmern und dem mit 2 Michelin Sternen dekorierten Restaurant "Lalique" eröffnet.

### Der Wein

Die zum Teil edelfaulen Trauben werden von Hand in mehreren Lesedurchgängen geerntet und anschliessend nochmals auf Sortiertischen selektioniert. Somit gelangt nur das beste Traubengut mit sehr hohem Zuckergehalt zur Verarbeitung. Entsprechend gering ist der Ertrag, welcher aus den Trauben gewonnen werden kann. Der Gärprozess im Stahl- und Zementtank oder im Holzfass wird nach Erreichen des gewünschten Alkoholgehaltes durch Kühlen abgestoppt, sodass ein äusserst hoher Restzuckergehalt im Wein verbleibt. Die nachfolgende Reifung erfolgt in zum Teil neuen Barriques während 12 bis 24 Monaten.

### Der Charakter

Sauternes Genuss zum fairen Preis, in der halben Flasche – zu zweit - der ideale Apéro oder Begleiter zur Vorspeise (Foie gras) und Dessert (Tarte aux Pommes)

