



## Grand Vin Sec de Lafaurie-Peyraguey, AOC, Bordeaux 2022

Château Lafaurie-Peyraguey

<b>Kategorie:</b>	Weissweine, VSD
<b>Artikelnummer:</b>	811222
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	FRANKREICH
<b>Region:</b>	Bordeaux, Sauternes und Barsac
<b>Alkohol:</b>	13%
<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon blanc, Sémillon
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2030
<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 Rebgrärten 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 durchschnittlich 35 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf kiesigen Böden. Der trockene Weisse von Château Lafaurie-Peyraguey mit neu mehr Sauvignon Blanc (67%) als Sémillon (33%) wird für ca. 5 Monate im Barrique ausgebaut (ca. 1/4 neues Holz). Er passt ideal zu Fischgerichten, Geflügel oder hellem Fleisch.

### Der Charakter

Frische und vielschichtige Aromatik nach Zitrusfrüchten, Sommerblüten und Aprikosen. Die präsenze, gut eingebundene Säure gibt dem Wein Finesse und Eleganz.

