



Château d'Yquem, AOC, Sauternes, 1er Grand Cru Supérieur 2007

Château d'Yquem

Kategorie:	Süssweine
Artikelnummer:	818207
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Bordeaux, Sauternes und Barsac
Alkohol:	14%
Rebsorte:	Sauvignon blanc, Sémillon
Lagerfähigkeit:	bis 2050
Auszeichnung:	WeinWisser: 20/20 Punkte Robert Parker: 98/100 Punkte Vinum: 20/20 Punkte
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Das herausragende Château d'Yquem in Sauternes hat 1855 als einziges Weingut in Bordeaux den offiziellen Status "Premier Grand Cru Classé Supérieur" verliehen bekommen. 1477 vom namensgebenden Kaufmann Ramon Felipe Eyquem erworben, gehört das Château d'Yquem seit 1996 zum Luxusgüter-Konzern Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) und wird von Pierre Lurton geleitet. Auf den 100 Hektar Rebfläche in Sauternes wachsen uralte Sémillon und Sauvignon Blanc Rebstöcke. Durch die äusserst strenge Selektion der mit Botrytis Cinerea befallenen, edelfaulen Trauben und der Lese mit 150 Erntehelfern in bis zu dreizehn Durchgängen, werden nur kleinste Erträge von knapp 9 bis 10 Hektolitern pro Hektar gewonnen (durchschnittlicher Ertrag in Bordeaux: ca. 45-50 hl/ha).

Der Wein

Auf Château d'Yquem werden 113 Hektar Rebfläche bewirtschaftet, die mit 75% Sémillon und 25% Sauvignon Blanc bestockt sind. Die Lese in mehreren Durchgängen erfolgt von Hand. Ungewöhnlich für Sauternes, findet die Gärung bei Yquem im Fass statt, um eine maximale Kontrolle über diesen heiklen Teil der Weinherstellung zu erhalten. Es werden jedes Jahr nur neue Fässer verwendet. Ausgebaut wird der Wein für ca. 20 Monate.

Der Charakter

Dieser gereifte Jahrgang duftet schon beim Öffnen der Flasche ausserordentlich vielschichtig mit Anklängen an Dörrobst (getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Kompott und Marmelade), Gewürze (Zimt, Safran und Süssholz) und sogar blumig, wie Zitronenblüten. Der erste Eindruck am Gaumen ist sehr seidig und oft üppig. Dieser edle Wein hat einen starken, aber nie aufdringlichen Charakter, mit grosser Eleganz und Ausgeglichenheit. Er hält immer das Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure.

