



Château Lafaurie-Peyraguey, AOC, Sauternes, 1er Grand Cru Classé 2018

Château Lafaurie-Peyraguey

Kategorie:	Süssweine, VSD
Artikelnummer:	810318
Grösse:	150cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Bordeaux, Sauternes und Barsac
Alkohol:	13.5%
Rebsorte:	Sauvignon blanc, Sémillon
Lagerfähigkeit:	bis 2062
Auszeichnung:	James Suckling: 96/100 Punkte René Gabriel: 19/20 Punkte Yves Beck: 96/100 Punkte
Allergen Hinweis:	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 18.5 Hektaren von Château Lafaurie-Peyraguey gehören zu den besten Terroirs für Süssweine überhaupt, die Weine aus durchschnittlich 40-jährigen Reben bereiten sowohl in ihrer Jugend wie auch mit jahrzehntelanger Reifung volles Trinkvergnügen. Der Ausbau erfolgt für ca. 18 bis 20 Monate in Barriques (davon 40-70% neues Holz).

Der Charakter

Hell goldige Farbe, in der Nase sind aktuell Hefenoten im Vordergrund, dahinter Noten von Melone, Vanille, Kokos, Mandeln und exotischen Früchten, diese werden sich mit zunehmender Reife stärker manifestieren, am Gaumen bereits jetzt wunderbar saftig.

