



1er Cru Supérieur, Sauternes AOC

Château d'Yquem 2016

CHF 255.00

 37.5cl
 14%
 Bordeaux
 Sauvignon Blanc, Sémillon
AN 34823716

Vinifikation

Selektive Handlese der optimal von Botrytis cinerea befallenen Beeren. Dazu sind 200 Erntehelfer im Einsatz, die penibel Beere für Beere selektieren und nur die perfekt befallenen Beeren ernten. Die Ernte erfolgt in 5 bis 6 Durchgängen pro Jahr und erstreckt sich über sechs Wochen. In aussergewöhnlichen Jahren waren schon bis zu 10 Durchgänge erforderlich, um die optimale Qualität zu erzielen.

Degustationsnotiz Nase

unglaublich vielschichtige Aromatik nach reifen Aprikosen, Quitte, Ananas, dazu feine florale Noten nach Verveine, Safran und gerösteten Kaffeebohnen.

Degustationsnotiz Gaumen

Der Gaumen startet mit einem weichen, süssen Auftakt, ist ungemein vielschichtig und verführerisch, das Zusammenspiel zwischen Süsse und Säure ist perfekt balanciert. Château d'Yquem endet in einem langanhaltenden, aromatischen Abgang und bleibt schier unendlich am Gaumen hängen.

Passt zu

Roquefort, karamelisierter Ente sowie Crêpes Suzettes, Desserts, Kuchen, Cremen

Trinkreife

Jahrgang + 30 Jahre



Château d'Yquem 2016

Produzent

Château d'Yquem war im Mittelalter beinahe englisch, denn es gehörte dem König von England, der zugleich Herzog von Aquitanien war. 1453 brachte König Karl VII. Südwestfrankreich endgültig unter französische Herrschaft. 1593 erhielt Jacques Sauvage, ein Nachfahre eines lokalen Adelsgeschlechts, das Lehen über Yquem. Bereits damals gab es laut Archiven besondere Weinbaumethoden und späte Lese. Wenige Jahre später ließ die Familie Sauvage das Schloss errichten und legte nach und nach den heutigen Weinberg an. 1711 wurde die Familie während der Regierungszeit von Ludwig XIV. alleinige Eigentümerin und in den Adelsstand erhoben.

1785 heiratete Françoise Joséphine de Sauvage d'Yquem den Grafen Louis Amédée de Lur-Saluces. Nach dessen Tod 1788 übernahm sie als junge Witwe die Leitung des Guts und bewies außergewöhnliches Geschick. Trotz der Wirren der Französischen Revolution – sie wurde zweimal inhaftiert – konnte sie den Besitz bewahren und Yquem weiterentwickeln. 1826 ließ sie zusammen mit ihrem Verwalter Garos einen neuen Weinkeller errichten, was damals sehr fortschrittlich war, und stärkte so den internationalen Ruf des Weinguts. Unter ihrer Führung wurde auch die Methode der mehrfachen Lese (mehrere Durchgänge bei der Ernte) zur Perfektion gebracht.

Region

Das atlantische Klima mit feuchtem, mildem Winter, regnerischem Frühjahr und trockenem, heissem Sommer und Frühherbst bekommt den hier angebauten Sorten besonders. Sie profitieren von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von rund 112 000 Hektar unterscheidet Bordeaux rund 50 Appellationen (Herkunftsgebiete). Man teilt diese gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete ein: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), Saint-Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Die meistangebauten roten Rebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten sind es Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle.

Subregion

Sauternes liegt 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux entfernt. Die Appellation mit einer Rebfläche von rund 2000 Hektar erstreckt sich über fünf Gemeinden: Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac und Barsac. Letztere verfügt für ihre Süssweine zusätzlich über eine eigene Appellation, mit einer Rebfläche von ca. 900 Hektar. Sauternes ist ein kleines kompaktes Gebiet und hat trotz der Nähe zur Metropole Bordeaux seinen ländlichen Charme erhalten. Die Region grenzt im Osten an die Garonne sowie deren Zufluss Ciron im Südosten. Auch im Sauternes werden die Güter klassifiziert: Es gibt 11 Premiers Crus und 14 Deuxièmes Crus. Dem berühmten Château d'Yquem gebührt die Auszeichnung Premier Cru Supérieur. Die weissen Dessertweinen werden aus den Sorten Sauvignon blanc, Sémillon und Muscadet vinifiziert.