



2004 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Nota di degustazione:

Leuchtendes helles Gelb mit zitronigen Reflexen. Offenes Bouquet, zuerst an gekochte Mirabellen, Safranfäden, Orangenblüten und Akazienhonig erinnert, eine parfümierte Würznote darin, nach ein paar Minuten zeigt sich zartes Vanillin und helle Cerealnoten in Form von frisch gemahlener Gerste. Im Gaumen wieder viel gekochte Mirabellen, frische und gedörrte helle Aprikosen, im Finale ein Hauch Bitterorange, sehr cremig und irgendwie an den heute grossartigen 1982er Yquem in seiner Jugendphase erinnernd.

Abbinamenti:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Sauternes
Produttore:	Château d'Yquem
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	48 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.7 %
Maturità:	Jetzt bis 2050
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0366804

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé
Sauternes AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.7 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren