Château de Fargues 1er Cru Classé Sauternes

Château de Fargues

Komplexität und fast schon viskose Konzentration beschreiben einen großen Château de Fargues-Jahrgang am treffendsten. Nur wenige andere Süßweine der Welt bieten ähnlich strukturelle und aromatische Komplexität, wie dieser große traditionelle Sauternes.

2005 ist ein konzentrierter Botrytis-Jahrgang. Wuchtige Dichte steht über dem Glas, Ananasaromen, unterlegt mit feinen Honig - und Karamelnoten, Gewürze, Kräuter, farblich assoziiert man gelb und braun, extrem komplex bewegt sich der Wein in der Textur über die Zunge, kraftvoll im Körper, spektakulär dicht in der Viskosität , physisch erlebbares Mundgefühl. Ein Wunder der Natur, respektvoll und sensibel in ein entsprechendes Wunder an Wein umgesetzt, das über Jahrzehnte großes Süßweinvergnügen garantiert.

2005 ist von historischer Qualität, besitzt eindrucksvolle Dimensionierung, macht Anspruch und Niveau spür- und erlebbar, nachvollziehbar. Kenner bescheinigen diesem Jahrgang von de Fargues das Prädikat Süßwein des Jahrgangs, noch vor Château d´Yquem. Wir haben gut disponiert, weil wir der gleichen Meinung sind, und bitten nur noch um Geduld, denn die Zeit wird´s weisen.

Alkohol: 13.7 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2050+
Restzucker: 139 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: edelsüß/Botrytis
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
FBO05022

K&U
www.weinhalle.de