Sauternes »Domaine de l´Alliance«

Domaine de L´Alliance

Großer Sauternes vom Nachbarn des berühmten Château d´Yquem. Hat mehr als nur die obligate Stopfleber verdient. Sehr konzentriert und süß, weil aus einem Jahrgang stammend, der starken Befall mit Edelfäule erlebte. Sieben Lesedurchgänge waren nötig, in denen nur die besten Beeren aus den Trauben herausgelesen wurden. Nicht zu beneidende Handarbeit. Gekeltert aus den Rebsorten Sémillon (ca. 85%), Sauvignon Blanc (ca. 12 %), der Rest Sauvignon Gris und die duftige Muscadelle.
Puristisch und fast kristallin in den Aromen. Feine Mineralität zieht in präzise fokussierter Frische von Grapefruit und Limette über die Zunge, spielt zupackend reintönig mit feinen Honignoten in cremiger Substanz im Mundgefühl und klingt dann unerwartet belebend leicht und frisch am Gaumen aus. Ein Meisterwerk handwerklichen Süßweines ganz eigener Stilistik. Rare Harmonie im Mundgefühl. Durchaus reich und üppig, zugleich aber unbeschwert und fröhlich zu genießen. Ausnahmequalität, die leider kaum Käufer findet, weil Süßweine dieser Art derzeit nicht in den Zeitgeist passen. Fast alle seriösen Süßweinproduzenten der Welt sehen sich mit massiven Absatzproblem konfrontiert. Trotzdem: Ideal zu hochwertig warmem Gebäck, zu cremigen Desserts, erstklassiger Patisserie und natürlich »solo« zum Ausklang eines entspannten Tages.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2045+
Restzucker: 145 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Großer Botrytis-Jahrgang | noch aus Umstellung auf biologischen Anbau
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,5l
FBO16900

K&U
www.weinhalle.de