



Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2037++
Restzucker: 70 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Diese etwas fruchtigere, »leichtere« Cuvee wird nur in Jahren produziert, in denen der Befall mit Botrytis nicht vollständig stattgefunden hat
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FBO19910

Sauternes »Cuvée Esquisse«

Domaine de L'Alliance

Ein feiner Sauternes vom Nachbarn des berühmten Château d'Yquem. Also großer, süßer Bordeaux. Gilt gemeinhin als der nobelste Süßwein der Welt. Das wollen wir so nicht stehen lassen, weil wir noch andere edle Süßweine kennen. Zumal solche, die, wie dieser hier, aus Trauben, die von Edelfäule befallen sind, gekeltert werden. Man denke an Tokaj, deutsche Beeren- und Trockenbeerenauslesen, an Ruster Ausbruch oder die großen Malvasias der italienischen Vulkaninseln etc.

Edelfäule. Sie setzt sich als Botrytis cinerea, so der biologische Fachbegriff, außen auf die Beerenhaut, perforiert diese und entzieht

den Beeren Wasser, was diese im Laufe des Prozesses zu Rosinen konzentriert. Ein echtes Wunder der Natur. Je länger der Prozess dauert, um so höher die Zuckerkonzentration, aber auch die Säure. Eine Nacht mit Tau oder Regen und aus ist es mit dem Wunder der Natur. Dann kippt die Edelfäule in stinkende Graufäule. Dieser Edelfäule-Pilz wird mitgekeltert, was seinem Wein, hier reine Sémillon, dieses einmalig intensive, schwer zu beschreibende »

pilzige« Aroma verleiht,

das opulent an Safran erinnert und unerwartet wohltuend »schwülstig« duftet. Das Ergebnis ist Weltklasse-Süße, nicht umsonst legendär. Expressiv fruchtig,

zugleich aber auch reich und prachtvoll würzig, komplex in der Frische von Grapefruit

und Limette, aber auch unterlegt von gelben orientalischen Gewürzen. Ein Meisterwerk der Natur, das zur Meditation über Mensch und Natur anregt. Rare Ausnahmequalität.