Château de Fargues, 1er Cru Classé Sauternes

Château de Fargues

1996 war ein famoses Botrytisjahr. 1996 gilt inzwischen als der große Botrytisjahrgang, dessen Weine sich zu rarer Perfektion entwickelten. Sahnige Konsistenz, dunkle Farbe, profunde Harmonie. Aromen der Reife stehen über dem Glas. Unglaublich komplex, tiefgründig, schwer zu beschreiben, weil so fordernd wie anspruchsvoll, aber auch so entspannend undwiewohltuend.

Von einem solchen Wunder der Natur trinkt man nie viel und man trinkt es nicht oft. Doch im Gedächtnis bleibt jeder Schluck. Nur wenige Weine bezirzen alle Sinne zur gleichen Zeit so nachhaltig, wie ein großer Château de Fargues. Wein als physikalisches und physisches Erlebnis, Geschmack wird zu Gefühl, Mundgefühl wird zum Erlebnis. Safranfäden, orientalischer Gewürzbasar mit Kardmom über Zimt und Nelken bis zu Blüten und eingelegten Früchten, ein sinnlich kaum erfaßbares Spektrum tut sich auf und fordert auf zu formulieren, was man riecht und schmeckt. Wein könnte zu Wort werden, wenn man die Worte für diesen Wein fände. Nachhaltig eindrückliches Weinerlebnis, vor dem man ganz klein wird und in aller Stille versucht, es bewußt zu genießen.

Die letzten 9 Flaschen hier zum Lagerräumpreis. Wer da nicht zuschlägt, ist selber schuld.

Alkohol: 13.9 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 105 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: edelsüß/Botrytis
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,75l
FBO96003

K&U
www.weinhalle.de