Château d'Yquem Premier Cru Supérieur

Sauternes - Frankrijk

Château d'Yquem is zonder enige twijfel de meest legendarische wijn gemaakt volgens het principe van de edele rotting (pourriture noble). Hierdoor krijgt de wijn een unieke zoetheid, maar is het rendement in termen van opbrengst uitzonderlijk laag (het vocht uit de druiven gaat namelijk vrijwel geheel verloren). De klassieke blend van 75% Sémillon en 25% Sauvignon.

Voor de oogst schakelt d 'Yquem een klein leger van plukkers in (ca 150 pers.) die 4 tot 6 keer de wijngaard doorgaan, op zoek naar alleen volledig gebotryseerde druiven.

Na de gisting 2 tot 6 weken in nieuwe vaten, krijgt de wijn een extreem lange fustrijping van gewoonlijk 3,5 jaar. Wat pure klasse, stijl en weelde geeft, een wijn die vrijwel volmaakt is.

Château d'Yquem is een legendarische wijn. Heel lang te bewaren en met een zeer mooie ontwikkeling.

Château d'Yquem 2020 is verpakt per fles (0,75cl) in originele kist.

Proefnotitie

Geen enkele andere gebotryseerde wijn heeft deze concentratie, finesse en balans dit is wauw! Aroma's van peer, ananas, kokosnoot, kaneel met romige vanille en karamel smaken van het nieuwe eikenhout. De wijn zal zich nog jaren ontwikkelen, waardoor geur, smaak en beleving veranderen.

Drinken bij

Foie gras, diverse desserts, zachte kazen. Maar ook als meditatie-wijn perfect.

Houdbaarheid

nu te drinken maar de wijn zal zich nog jaren ontwikkelen, waardoor geur, smaak en beleving veranderen. Zeker tot 2060 houdbaar.

Druivenrassen

75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl