Sauternes AC 2006

Opulenter Süßwein mit explosiver Frucht und feinem Säurespiel, cremig, ausgewogen, elegant

Winzer: La Clotte-Cazalis
Region: Bordeaux
Rebsorte: Semillon, Sauvignon, Muscadelle
Farbe: weiß
Ausbau: Barrique
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Aprikosentarte, Tarte Tatin oder Crème Brulée, sowie zu Gänseleber

0.375 l – Bestellnummer n262606

La Clotte-Cazalis
Bordeaux

Aus dieser rund 1.600 Hektar großen Appellation, 35 km flussabwärts von Bordeaux gelegen, stammt der berühmteste Süßwein Frankreichs. Das kalte Quellwasser des Flusses Ciron sorgt zusammen mit den warmen Oktobertemperaturen für einen dichten Herbstnebel, der den Edelschimmelpilz Botrytis cinerea entstehen lässt. Dieser befällt die reifen Trauben und lässt sie rosinenartig schrumpeln. Durch die porösen Schalen verdunstet Wasser, und es kommt zu einer Konzentration der Inhaltsstoffe, allen voran Zucker und Säure. Das Risiko und der Aufwand mit bis zu neun Erntedurchgängen sind sehr hoch, die Erträge mit weniger als 25 Hektolitern pro Hektar sehr gering. Der La Clotte-Cazalis wird von der jungen Oenologin Marie-Pierre Lacoste bereitet.

Abbildung unverbindlich