SAUTERNES. CHÂTEAU LA GARENNE 2013



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Süsswein funkelt goldgelb, duftet nach Honig und vollreifen Aprikosen, begleitet von zarten Röstaromen. Die betörende Süsse verbindet sich mit Vanille und ist unterlegt von zarten Zitrusnoten. Im Mund entfaltet sich ein faszinierendes Spiel von Süsse und Säure.

INFORMATIONEN

Süssweine halten in vielen Weinbauregionen dank engagierten Winzern ihr Nischendasein. So macht der Sauternes bloss 0,5 % der Gesamtproduktion des Bordelais aus. Nur wenn die Trauben im Herbst von der Edelfäule Botrytis «befallen» werden, kann dieser Bordeaux-Nektar gekeltert werden. Ausserdem ist der Ertrag pro Fläche bescheiden. Bei Lichte gesehen, machen die Winzer der Fangemeinde alljährlich ein Geschenk.

Die guten Sauternes sind enorm lange haltbar und entwickeln mit den Jahrzehnten eine überraschende Vielfalt an Aromen. Servieren mit 12-14° C. Auch eine halbe Flasche reicht für eine kleinere Tischrunde.

DATEN

Weingut: Jean-Paul Fourcaud. Château La Garenne, Preignac
Rebsorten: 80% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Passt zu: Roquefort, rezenten Käsen, Desserts mit herben Noten, Tarte Tatin
Ideale Trinkreife: bis 2023
Preis: CHF 22 / 37.5 cl
Bezugsadresse: Küferweg Seon