



Premier Grand Cru Classé Sauternes 2005 - 0,375 l Château Guiraud

Ein edelsüßer Schatz, über 10 Jahre gereift und mit reichlich Best-Bewertungen überhäuft! 19 Punkte erhielt die 2005er Edition vom Weinwisser und gleich 2x irre gute 97 Punkte vom Wine Spectator und James Suckling!

Weintyp	Süßwein
Produzent	Château Guiraud
Region	Bordeaux
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc Sémillon
Geschmack	edelsüß
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2035
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,375



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Punkte Wine Spectator

"Delivers lots of botrytis spice, with lemon tart and cooked apple. Full-bodied, with loads of cream and vanilla and an intense tropical fruit and honey aftertaste. Long and viscous, with a layered and beautiful spicy finish." - Wine Spectator

97/100 Punkte James Suckling

"This appears to be the synthesis of the fabulous 2001 and 2003. It shows wonderful aromas of botrytis spice, honey and citrus rind. Lots of fruit with a tropical fruit undertone of mango and papaya on the palate. Intense finish. Too excellent not to drink." - James Suckling

Internationale Pressestimmen

19 Punkte Weinwisser

"Mittleres Gelb, feine Strohtönen. Absolut faszinierendes Bouquet, nach Aprikosenblüten duftend, reifen Aprikosen und auch Aprikosenkompott, viel Honignuancen, trotz der enormen Süße nicht zu schwer in der Nase. Cremiger, fülliger, rollender Gaumen, stützende Säure, von einem enorm dicken Fettmantel umgeben, öliges, gebündeltes Finale."

95 Punkte Wine Enthusiast

"Typical of the huge power of Guiraud, this is one of the richest Sauternes in 2005. The wine is rich and intense, the dry edge of botrytis just dominating the sweetness. Flavors of honey, almonds and peaches give the wine extra complexity."
- Roger Voss

18,5 Punkte Gault&Millau France

"Accord mets-vins avec ce vin: Desserts à base de fruits jaunes ou fruits exotiques. Des fromages bleus. Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne) Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix."

18 Punkte La Revue du Vin de France

"La viticulture y est particulièrement soignée, Guiraud a d'ailleurs été le premier des premiers crus classés de 1855 à bénéficier de la labellisation bio, en 2011. Le domaine parvient, avec énormément de volonté, à respecter le développement naturel de la pourriture noble. La vinification, quant à elle, se refuse à la moindre chaptalisation, comme cela devrait d'ailleurs être le cas pour tous les crus classés."

3 Sterne (3/4) Der kleine Johnson Weinführer 2017 für das Weingut

"Berühmtes Weingut und in seiner Preisklasse besonders gut. Sehr großer Premier Grand Cru Classé, seit 2011 mit Ökosiegel. Spitzenqualität – höherer Sauvignon-Blanc-Anteil als sonst üblich."

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Seit den ersten Tagen der sagenumwobenen Klassifizierung von 1855 ist Château Guiraud Teil der ersten Riege im Sauternes. Luxus pur! Doch das Beste: Der Edelsüßwein-Erzeuger bewegt sich im Vergleich zu Château d'Yquem & Co in einer Preis-Klasse, die mehr als moderat ist! Der 2005er Jahrgang befindet sich mittlerweile in einem sehr guten Alter und wartet mit einer ganzen Reihe von Bestbewertungen auf: 19 Punkte vom Weinwisser und 2x exzellente 97 Punkte vom Wine Spectator und James Suckling!

Und in der Tat die 2005er Edition macht schon einen prächtigen Eindruck: glanzvolles Goldgelb im Glas, das Bouquet schon weit geöffnet mit atemberaubendem Duftpanorama - Honig, Gewürze, Apfelkuchen, Aprikosen- und Orangen-Konfitüre und Ananas. Ein Hauch Zitronen-Schale macht sich auch bemerkbar. Schließlich führt der Wein diese vielschichtige und komplexe Aromatik am Gaumen fort. Am Gaumen reichhaltig, mit viel Extrakt und seidigem Schmelz ausgestattet, der von einer eleganten Holz-Note begleitet wird und die über das Finish lange ausklingt.

Dieser edelsüße Schatz passt besonders zu Blauschimmelkäse, sehr fein gewürzten asiatischen Gerichten oder Delikatessen wie Foie Gras. Auch edle Desserts auf Basis getrockneter Früchte entpuppen sich als perfekte Begleiter!

Weingut

Das Château Guiraud mit seiner Fläche von 128 ha liegt 45 km südlich von Bordeaux am linken Garonne-Ufer und vollständig im Gemeindegebiet von Sauternes. Der Edelsüßwein-Erzeuger ist als Premier Cru Classé en 1855 ausgewiesen und zeichnet sich verglichen mit anderen Châteaux des Sauterne-Gebiets durch ein unglaublich gutes Preis-Qualitätsverhältnis aus.

Vinifikation

Château Guiraud 1er Grand Cru Classé 2005 wurde aus Sémillon (65 %) und Sauvignon Blanc (35 %) vinifiziert. Die 35 bis 40 Jahre alten Rebstöcke gedeihen auf Sand und reinem Kies, der stellenweise von rotem Ton, Mergel- und Austernkalk durchzogen ist. Die Bestockungsdichte liegt bei 6.660 Pflanzen pro Hektar. Nach der Handlese in mehreren Durchgängen (bis zu 6 x) werden die von Botrytis rosinierten Trauben auf dem Weingut vergoren. Dazu findet die Fermentation in einem Zeitraum von drei Wochen bis zu zwei Monate lang statt, zur einen Hälfte in neuen Eichenfässern und zur anderen Hälfte in Fässern aus zweiter Belegung. Je nach Jahrgang wird dann der Wein 18 bis 24 Monate auf der feinen Hefe in Barrique-Fässern ausgebaut, wobei im dreimonatigen Rhythmus ein Abstich

vorgenommen wird.