

Premier Cru Classé Sauternes 2010 Château Sigalas Rabaud



Flüssiges Gold! Sauternes Grand Cru Classé aus dem phantastischen Jahrgang 2010. 19 Punkte von René Gabriel, 18,5 Punkte im Decanter und 95 Parker-Punkte stimmen auf einen erhabenen Genuss ein!

Weintyp	Süßwein
Produzent	Château Sigalas Rabaud
Region	Bordeaux
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc Sémillon
Geschmack	edelsüß
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2050
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Though Sigalas-Rabaud 2010 was extremely promising out-of-barrel, I never expected that it would trump d'Yquem in a blind tasting once in bottle. This is a Sauternes probably built for the long-term and not giving too much away now. Yet the class is already tangible. This is one of the best wines from the estate in recent years." - Neal Martin

19/20 Punkte Weinwisser

"Recht dunkles Gelb mit erstem Goldschimmer. Reifes Bouquet mit frisch gekochtem Golden Delicious. Im Gaumen reich, fast ölig, likörartig, endet mit Mirabellen und frisch geschleudertem Honig. Ein dicker Sigalas mit grossartigem Potenzial." - René Gabriel

Bewertungen und Pressestimmen

18,5 Punkte Decanter

"Decanter: 18.5/20 – Golden colour, but with green edges indicating ability to age, some oakiness but as with Rieussec impressive texture and aftertaste, great class, and perfect 'Haut-Bommes' type (Haut-Bommes is the name of the most elevated Sauternes quarter). Drink 2020-2050."

17 Punkte Jancis Robinson

"Deep orangey gold. Very big and quite beery. Massively sweet – quite an achievement! With the 2010 streak of acidity. Fresh and vigorous but confident and well made. Masses of intrusive acidity." - Jancis Robinson

17 Punkte La Revue du Vin de France

"Sigalas s'impose par une matière plus ronde et légèrement moins tendue que d'habitude à ce stade de l'élevage. L'air lui fait beaucoup de bien et intensifie sa palette aromatique. Beau Sauternes affirmant sa personnalité de 1er Cru Classé."

92 Punkte Falstaff

"Helles Gelbgrün. Angenehme Holzwürze, nussiger Karamelltouch, mit gelber Tropenfrucht unterlegt, reife Birnen und Kräuter klingen an. Saftig, elegant, kraftvoll, gute Balance, feines Säurespiel, reife gelbe Frucht, bleibt gut haften, verfügt über Entwicklungspotenzial." - Peter Moser

Wine In Black-Bewertung 96 P

Nur 500 Meter entfernt von Château d'Yquem liegt das Château Sigalas Rabaud. Mit seinen vierzehn Hektar in einer exklusiven Südhanglage ist es das kleinste der 1855 klassifizierten Premier Cru Classé in Sauternes. Hier pflegt man die Tradition der großen edelsüßen Sauternes bis ins letzte Detail. Bei der strengen selektiven Lese und der Vinifikation in neuen Barriques betreibt die Familie de Lambert den gleichen enormen Aufwand wie die prominenten Nachbarn. Lediglich beim Preis geht der Sigalas Rabaud deutlich bescheidener zu Werke. Und die Vielzahl der herausragenden Bewertungen kann sich sehen lassen: 95 Parker-Punkte, 19 Punkte von René Gabriel im Weinwischer und 18,5 Punkte im britischen Decanter zeigen, dass dieser Wein zur Speerspitze der großen Edelsüßweine gehört!

Tasting Note

Wie flüssiges Gold zeigt sich der Château Sigalas Rabaud 2010 im Glas. In der Nase herrscht kein Zweifel über seine Herkunft. Das reichhaltige Bouquet eröffnet mit klaren Zitrusnoten, Orangenblüte, Zitronat und kandierter tropischer Frucht wie Mango und Papaya. Dazu kommen üppige Karamellnoten, eine Spur gerösteter Mokka Bohne sowie etwas Bourbonvanille. Am Gaumen spürt man eine nahezu ölige Konsistenz, die den Mund schnell komplett ausfüllt. Dank einer feinen und gut balancierten Weinsäure bleibt der Wein aber fein, elegant und präzise. Das Finale ist von nahezu unendlicher Länge.

Passt zu

Château Sigalas Rabaud Premier Cru Classé Sauternes 2010 ist natürlich der perfekte Begleiter zu den Klassikern wie Foie gras, Roquefort und feinen Desserts wie einer klassischen Crème Brûlée. [Hier](#) gelangen Sie zum Rezept.

Aber ein großer Sauternes bietet noch viele andere überraschende Kombinationsmöglichkeiten: Ein gutes französisches Freilandhuhn aus dem Ofen mit knusprigem Baguette, oder überbackene Austern sind dazu perfekt!

Weingut

Das Château Sigalas Rabaud liegt in der Gemeinde Bommes rund 40 Kilometer südöstlich von Bordeaux in unmittelbarer Nachbarschaft von Château d'Yquem und Château Rayne Vigneau. Die Geschichte des Weinguts geht bis in das Jahr 1660 zurück. Nach der Klassifizierung von 1855 erwarb Henri Drouilhet de Sigalas 1863 das Weingut. 1903 traf sein Sohn Henri Gaston eine visionäre Entscheidung: Er beschloss 43 Hektar seiner Weinberge an die Familie Promis zu verkaufen, die darauf das Nachbargut Rabaud-Promis gründete. Für sich behielt er lediglich das Filetstück, bestehend aus 14 Hektar einer herausragenden Südhanglage mit feinsten Kiesböden. Bei dieser Größe ist es bis heute geblieben und das Château befindet sich noch immer in Familienbesitz. Die studierte Önologin Laure de Lambert Compeyraud leitet das Weingut heute in der sechsten Generation seit 1863.

Der beratende Önologe ist Kult-Winemaker Eric Boissenot, der sich auch für die Châteaux Margaux, Latour, Lafite, Mouton und Léoville La Cases verantwortlich zeigt. Die Weinberge sind mit 85 % Sémillon und 15 % Sauvignon Blanc bestockt. Neben dem Grand Vin vinifiziert Sigalas Rabaud den Zweitwein Lieutenant de Sigalas sowie die beiden trockenen Weißweine La Demoiselle und La Sémillante.

Vinifikation

Château Sigalas Rabaud Premier Cru Classé Sauternes 2010 ist eine Assemblage aus 96,3 % Sémillon und 3,7 % Sauvignon Blanc. Die von der Botrytis rosinierten Trauben wurden in mehreren Durchgängen von Hand gelesen. Nach sorgfältigem Pressen des Leseguts, wurde der Most nach dem Verfahren der Mikrovinifikation in neuen Barriquefässern vergoren. Der fertige Wein wurde anschließend für 18 Monate in neuen Bariques aus Limousin-Eiche ausgebaut. Vor der Abfüllung wurde der Wein schonend filtriert.