

# Premier Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2017 Château d'Yquem



Es gibt keinen Süßwein, der sich mit dem Renommee eines Château d'Yquem messen kann. Schon gar nicht, wenn er mit 98-99 Punkten von James Suckling und 97-99 Punkten von Robert Parker erneut an der Perfektion kratzt. Max. 3 Flaschen pro Kunde.

Weintyp	<b>Süßwein</b>
Produzent	<b>Château d'Yquem</b>
Region	<b>Bordeaux</b>
Rebsorte(n)	<b>Sauvignon Blanc Sémillon</b>
Geschmack	<b>süß</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>2060</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 97-99/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"There was no frost at d'Yquem in 2017, and botrytis was very regular and even this vintage. The nose opens with very pure notes of freshly sliced oranges, yuzu and lemon barley water with hints of white pepper, fresh ginger and lime cordial. The incredibly rich, unctuous sweetness (148 grams per liter of residual sugar) is beautifully marbled with bright, vivacious citrus fruit and spice flavors, while lifted by well-knit freshness, and it finishes with epic length and great depth."

### 98-99/100 Punkte James Suckling

"The tannins and phenolic tension are very impressive to this. Dried-lemon undertones and burning botrytis. Full-to medium-bodied, linear and racy. Beautiful fruit and intensity. Such clarity. Extreme but wonderful style."

## **Bewertungen und Pressestimmen**

### **96 Punkte - Decanter**

"To overcome the gap between the dry white harvest (16-25 August, even earlier than in 2003) and the noble rot harvest (20 September to 14 October), the team began by picking their best plots on the cooler clay terroirs to ensure maximum freshness. They have expertly managed to retain a beautiful focus, showing pared back but fleshy white peach and pear notes, saffron, white pepper, subtle gunsmoke and slate, followed by a fantastic kick of ginger through the mid palate and beyond. There was no frost impact here, but they were still very strict in the blending, using just 45% of their 17hl/ha crop. This wine has a fairly high 148g/l of residual sugar, with TA6 and 3.8pH (compared to 3.65pH in 2015). They expect to carry out long oak ageing to add structure and to balance the sugars."

### **18 Punkte - Jancis Robinson**

"Mid straw. Waxy nose with some savoury quality. Lovely combination of freshness and beeswax. Toasty edge. Racy energy. This is the sort of Yquem that could be drunk as an aperitif. Not too heavy, not too sweet, but definitely Yquem. Even slightly dry on the end! Good purity and lemon zest plus round sweetness. Very brisk."

## **Wine in Black-Bewertung: 98 P**

Château d'Yquem ... Uff! Da muss man erst mal durchatmen, öffnet man eine Flasche dieses göttlichen Nektars. Denn es gibt wohl keinen zweiten Wein in der Welt, auch nicht aus Bordeaux, über dessen luxuriöse Extraklasse eine so einhellige Meinung herrscht wie bei diesem exquisiten Sauternes. Jede Flasche ein großes Meisterwerk, jeder Jahrgang eine gesuchte Rarität. Und auch die sagenhafte Lagerfähigkeit (100 Jahre sind für einen Yquem eine Selbstverständlichkeit) sind legendär. Wer also einen Wein für ein 50-, 75- oder eben 100-jähriges Jubiläum sucht, der ist mit einem Château d'Yquem auf der sicheren Seite.

## **Tasting Note**

Die Probe eines Yquem ist auch für gestandene Profiverkoster immer ein ehrfürchtiger Moment. Sobald der dichte, goldene und fast ölige Wein ins Glas fließt, ist es schwer, die Vorfreude auf Duft und Geschmack zu zügeln. Kindheitserinnerungen an das spannungsvolle Gefühl kurz vor der Bescherung werden wach. Und so offenbart sich beim ersten Schnuppern ein weingewordenes Universum an Fülle und Komplexität, deren detaillierte Beschreibung Seiten füllt: reife Aprikose, saftiger Weinbergspfirsich und Mirabelle treffen auf eine Kopfnote von weißen Frühlingsblüten, Akazien und Orangenblüte.

Exotische Frucht, die sich mit frischer Papaya, Ananas und Passionsfrucht präsentiert. Begleitet von einem Komplex an Zitrusdüften, wie klassischer Orangenmarmelade, kandierter Zitrone und reifer Mandarine. Ruhend auf einem soliden Fundament von raffinierten Röstnoten, die an frische Espressobohnen, Bourbonvanille und Kakao erinnern. Am Gaumen dann die betörende dichte Cremigkeit der Fruchtsüße, die aber zu keiner Zeit aus dem präzise gesetzten Rahmen der charaktervollen Weinsäure fällt. Einen Wein, der eine derartig balancierte Perfektion auf die Zunge zaubert, gibt es nur bei Yquem. Und damit man das nicht vergisst, kostet man nach jedem Schluck das mehrminütige facettenreiche Spiel des unbeschreiblichen Finales in voller Länge aus!

## **Passt zu**

Allein trinken oder mit edelsten Delikatessen und Blauschimmelkäse als Speisebegleitung

genießen!

## **Weingut**

Château d'Yquem - das ist ohne Zweifel einer der größten Weinnamen Frankreichs und der einzige Wein der Grande Nation, der sich Premier Cru Supérieur nennen darf. Das kompromisslose Streben nach Qualität, die ihn zum berühmtesten Süßwein der Welt gemacht hat, hat eine lange Tradition.

## **Vinifikation**

Der Château d'Yquem Premier Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2017 ist eine Cuvée aus 75 % Sémillon and 25 % Sauvignon Blanc. Das Château arbeitet in den Rebgärten stets sehr aufwändig. Rund 9 Wochen wurde manuell und selektiv - Einzelbeere für Einzelbeere - zum optimalen Zeitpunkt gelesen, die letzten Trauben wurden am 13. Oktober gelesen. Fermentation und Ausbau erfolgten in neuen Barriques, in denen der Wein insgesamt etwa 24 Monate weilte, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde.