

Premier Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2007 Château d'Yquem



Legendär sein Ruf, beispiellos sein Lagerpotenzial: der Château d'Yquem ist eine der ganz großen Ikonen der Weinwelt. Wem es vergönnt ist, diesen süßen Nektar einmal zu verkosten, der darf sich glücklich schätzen. Max. 3 Flaschen pro Kunde.

Weintyp	Süßwein
Produzent	Château d'Yquem
Region	Bordeaux
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc Sémillon
Geschmack	süß
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	2065
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte Wine Spectator

"Der Wine Spectator zeichnete die Süßwein-Legende im Jahrgang 2007 mit 96 Punkten aus." - Wine in Black

98+/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Pale to medium gold colored, the 2007 d'Yquem delivers powerful scents of tropical fruits—dried mangoes and pineapple paste—accented by acacia honey, toasted almonds and woodsmoke with hints of chalk dust, kettle corn and lime blossom. The palate reveals one of those vintages that shape-shifts into an apparently drier style than it is, largely thanks to its uber-racy backbone of freshness and layered mineral-inspired flavors, finishing with a regal, satin-textured savoriness. Difficult to resist now, this will be one of those Rip Van Winkle vintages that can be predicted to cellar not just for decades but for generations. For number crunchers: 14.2% alcohol, 137 grams per liter residual sugar, and total acidity is 3.7 grams

per liter H2SO4." - Lisa Perrotti-Brown

Bewertungen und Pressestimmen

95 Punkte - Vinous

"There was only one way to finish: by switching over to Sauternes for the 2007 d'Yquem. This is a vintage I have tasted several times. Lucid amber in color, it has a reticent nose at first, though it blossoms with aeration to reveal captivating aromas of mirabelle, dried honey and beeswax. A subtle adhesive scent loiters backstage. The palate is medium-bodied with vanilla pod and almond on the entry, and very tensile with a seductive viscosity toward the close. Touches of nougat and white chocolate lace the finish of one of the finest Yquems of this decade. Glorious to drink now and doubtless glorious to drink in 50 years' time!" - Neal Martin

95 Punkte - Falstaff

"Relativ kräftiges Goldgelb. Nuancen von Bergamotte, kandierte Orangenzesten, unterlegt mit Anklängen von Nougat und Karamell, feiner Honigtouch. Am Gaumen stoffig, gelbe Tropenfrucht, angenehme Säurestruktur, wirkt insgesamt leichtfüßig und frisch, angenehme Botrytiswürze, mineralischer Abgang, Orangenmarmelade im Nachhall." - Peter Moser

95 Punkte - Decanter

"Medium gold, already quite evolved. Heady stone fruits and honey on the nose, with generous fruit. Very sweet and succulent but there's fine acidity to balance the palate, which has beguiling sweetness. Very long, with a minty finish, but a tad evolved for a young Yquem."

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 2007 ist eine Cuvée aus überwiegend Sémillon and 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. Fermentation und Ausbau erfolgten in neuen Barriques, in denen der Wein insgesamt etwa 24 Monate weilte, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde.