Martel.
Wein geniessen.

Château d'Yquem 2006

1er cru supérieur classé, Sauternes AC
Château d'Yquem



- Sémillon, Sauvignon Blanc
- 2006
- Bordeaux
- Sauternes/Barsac
- Blauschimmelkäse, Desserts ohne Schokolade, Foie Gras, Weichkäse
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- 14.50 % Vol.
- schwerer Wein
- Château d'Yquem

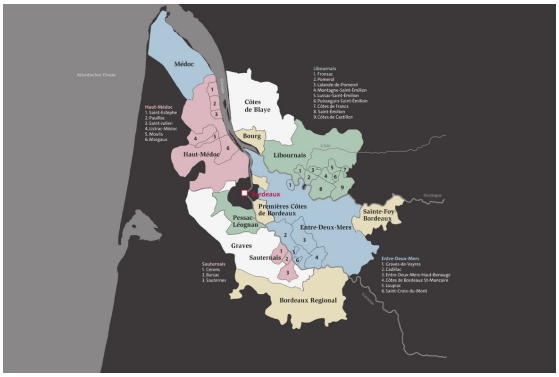
Zum Wein

Als einziger Premier Cru Classé Superieur des gesamten Bordelais eine Art «Kaiserliche Majestät» hors classe. Die einmalige Lage auf dem sanften Hügel, eine Qualitätsphilosophie weit über jeder Norm und eine phänomenale Langlebibkeit machen diesen Ausnahme-Dessertwein für viele zur Nummer eins der gesamten Weinwelt. Wahrlich flüssiges Gold.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Bordeaux / Sauternes/Barsac

Winzerportrait Château d'Yquem





Pierre Lurton, Gutsleiter

Weingut

	113 ha
	Besitz: LVMH Gruppe Gutsleitung: Pierre Lurton Weinbereitung: Tony El Khawand
	Weiss: Sauvignon Blanc, Sémillon
	Kies, Ton

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Château d’Yquem ist ein süsses Meisterwerk und der einzige Premier Cru Supérieur der Region. Das Weingut wurde vor 400 Jahren gegründet und war bis 1999 im Besitz der Familie Lur de Saluces. Die aussergewöhnliche Qualität der Weine wird durch die einzigartige Lage des Weinguts auf einem Hügel begünstigt, wo der Wind beständig weht und die hervorragenden Kalkböden für ideale Bedingungen sorgen. Das Weingut erstreckt sich mit Wäldern und Wiesen über 180 ha, auf rund100 ha davon wird Weinbau betrieben. 75% der Reben sind Sauvignon Blanc, 25% Sémillon. Der Ertrag wird extrem tief gehalten, zugunsten der Qualität. Die Ansprüche sind so hoch, dass etwa alle zehn Jahre kein Château d’Yquem produziert wird, weil die Trauben nicht den strengen Anforderungen entsprechen. Die verschiedenen Parzellen werden in 7 bis 10 Erntewellen sorgfältig gelesen, wobei ein treues Team von Helfern aus der Region das Weingut unterstützt. „Wir machen nichts Besonderes, um die Ernte zu vinifizieren“, sagte uns ein Vertreter des Châteaus bei einer Degustation diverser d'Yquem-Jahränge mit dem Martel-Team. Die Weine reifen etwa 20 bis 25 Monate in Barriques, die zum Teil aus Österreich stammen, und entwickeln so ihren einzigartigen, magischen Charakter.Wir sind hin und weg.

«Château d'Yquem ist für uns ein Süsswein-Mythos, der lebt.»

— Martel über Château d'Yquem

© Martel AG St.Gallen

Impressionen









© Martel AG St.Gallen