



Sauternes »Cuvée Esquisse«

Domaine de L'Alliance

Großer Sauternes vom Nachbarn des berühmten Château d'Yquem. Hat mehr als nur die obligate Stopfleber verdient. Puristisch und fast kristallin in den Aromen, erinnert der Wein eher an eine Riesling TBA, denn an öligen, dicken, fetten Sauternes klassischer Machart. Feine Mineralität agiert in präziser Frische von Grapefruit und Limette, spielt zupackend reintönig mit feinen Honignoten von cremiger Substanz und klingt dann belebend leicht und frisch am Gaumen aus. Ein Meisterwerk handwerklichen Süßweines. Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle und Sauvignon Gris in rarer Harmonie. Reich und üppig, aber unbeschwert und fröhlich zu genießen. Sensationelle Ausnahmequalität. Ideal zu hochwertig warmem Gebäck, cremigen Desserts und solo zum Ausklang eines entspannten Tages.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 105 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: In Umstellung

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,65

0,5l

FBO19910



www.weinhalle.de