



Château de Fargues 1er Cru Classé Sauternes Château de Fargues

Komplexität und fast schon viskose Konzentration beschreiben einen großen Château de Fargues-Jahrgang am treffendsten. Nur wenige andere Süßweine der Welt bieten ähnlich strukturelle und aromatische Komplexität, wie dieser große traditionelle Sauternes.

2005 ist ein konzentrierter Botrytis-Jahrgang. Wichtige Dichte steht über dem Glas, Ananasaromen, unterlegt mit feinen Honig- und Karamelnoten, Gewürze, Kräuter, farblich assoziiert man gelb und braun, extrem komplex bewegt sich der Wein in der Textur über die Zunge, kraftvoll im Körper, spektakulär dicht in der Viskosität, physisch erlebbares Mundgefühl. Ein Wunder der Natur, respektvoll und sensibel in ein entsprechendes Wunder an Wein umgesetzt, das über Jahrzehnte großes Süßweinvergnügen garantiert.

2005 ist von historischer Qualität, besitzt eindrucksvolle Dimensionierung, macht Anspruch und Niveau spür- und erlebbar, nachvollziehbar. Kenner bescheinigen diesem Jahrgang von de Fargues das Prädikat Süßwein des Jahrgangs, noch vor Château d'Yquem. Wir haben gut disponiert, weil wir der gleichen Meinung sind, und bitten nur noch um Geduld, denn die Zeit wird's weisen.

Alkohol: 13,7 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2050+

Restzucker: 139 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: edelsüß/Botrytis

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

FBO05022



www.weinhalle.de