

LOUIS
ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection GRANDS VINS

GRAND VIN DE BORDEAUX

SAUTERNES AOP

REBSORTEN: 80% Sémillon, 15% Sauvignon und 5% Muscadelle

GEOGRAFISCHE LAGE: Das Weinbaugebiet Sauternes deckt eine 1600 ha große Fläche ab und ist über die 5 Gemeinden der gleichnamigen Appellation verstreut. Es gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Noch in der Reifezeit bildet sich dank des besonderen Mikroklimas der Region ein «edler» Pilz auf der Traubenschale, der die bekannte Süße erzeugt, welche dem Sauternes seine so typische Vollmundigkeit verleiht.

BODEN: Kies und lehmig-kalkiger Boden.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Der Wein besitzt eine strohgelbe Farbe.

IN DER NASE: Reichhaltig in der Nase, nach weißen Blüten, Aprikose und Honig.

AM GAUMEN: Dieser Süßwein lässt die Aromen explodieren: kristallisierte Mandarine, Aprikosenkonfitüre oder Zitrusfrüchte, ergänzt durch eine schöne Ausgewogenheit zwischen Säure und ausreichend natürlichem Zuckeranteil.

EMPFEHLUNGEN: Dieser Wein wird mit dem Alter reichhaltiger. Er ist bekannt als perfekter Wein zu Foie Gras. Er passt natürlich auch zu bescheideneren Speisen wie Roquefort-Käse, hellem Fleisch und verschiedenen Desserts.

SERVIERTEMPERATUR: 8 bis 10°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 4 bis 10 Jahre.

