

SAUTERNES AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	SAUTERNES
PRODUZENT;	RAYMOND-LAFON HTTP://WWW.CHATEAU-RAYMOND-LAFON.FR
TRAUBENSORTE;	SÉMILLION / SAUVIGNON BLANC
ALKOHOL;	13.5% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND IN 3 BIS 10 DURCHGÄNGEN GEERNTET. ALKOHOLGEHALT CA. 20 VOL.%. DIE SPONTANGÄRUNG MIT TRAUBENEIGENEN HEFEN VERLÄUFT BEI CA 20° C. NACH CA. 3 BIS 5 WOCHEN UND BEI EINEM ALKOHOLGEHALT VON CA. 13.5 VOL% STOPPT DER GÄRPROZESS AUF NATÜRLICHE WEISE. DANACH WIRD DER JUNGWEIN 3 JAHRE LANG IN NEUEN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN AUSGEBAUT. ALLE DREI MONATE WIRD ER UMGEZOGEN UND DANACH UNFILTRIERT ABGEFÜLLT
WEINTYP;	KOMPLEXER, KRAFTVOLLER WEIN MIT EINEM MITTLEREN BIS HOHEN ZUCKER- UND ALKOHOLGEHALT, AROMEN VON GETROCKNETEN FRÜCHTEN, HONIG, GERÖSTETEN NÜSSEN UND EXOTISCHEN GEWÜRZEN, WIE NELKE, MUSKAT UND INGWER, TYPISCHE BOTRYTISAROMEN
PASST ZU;	GÄNSELEBER, GEREIFTE KÄSE MIT HOHEM SALZGEHALT, BLAUSCHIMMELKÄSE, UND INTENSIVE ROTSCHMIERKÄSE, SÜSSE DESSERT-VARIATIONEN UND SCHOKOLADE MIT GERINGEM KAKAOGEHALT

