



Chateau D'Yquem, Sauternes 2006

Producent:	Chateau D'Yquem
Område:	Bordeaux
Land:	Frankrig
Alkohol:	14,0
Smag:	Sød og intens
Passer til:	Oksekød
Drue:	Semillon, Sauvignon Blanc

Beskrivelse af vinen

Kun de allerbedst egnede druer bliver brugt. Det er en elegant vin med dyb guld-agtig farve, intens duft af tropiske frugter, nødder og vanilje, fyldig, men samtidig rund og blød sødlig smag samt en utrolig lang og behagelig eftersmag. Vinen har været lagret på 100% nye egetræsfade i ca. 3½ år, og er særdeles velegnet til forretter samt desserter. Den kan med velbehag drikkes nu, eller den kan henlægges mange år, hvor den i hvert fald de første 75 år vil udvikle sig til det bedre.

Druesammensætning

80% Semillon
20% Sauvignon Blanc

Vinbeskrivelse:

Legendarisk og kræver ingen introduktion, for Yquem er ubetinget verdens mest kendte og eftertragtede dessertvin. Et ekstremt komplekst aromabillede viser sig med delikate noter af citroner, æblekage, mandariner, varme appelsiner, blomser og mirabeller, sammen med honning, ingefær og karamel.

Robert Parker's Wine Advocate: **95+ point**

Wine Spectator: **96 point**