



Château Lafaurie-Peyraguey

2023 1er Cru Classé en 1855, Sauternes AOC
150cl (1er-Holzkrate)

Degustationsnotiz


Zarte Noten von blitzsauberer Botrytis, edle Tropenfrucht, da sind auch reife Früchte wie Aprikose und Pfirsich, ein köstliches Fruchtbündel. Honig, Caramel und Vanille ergänzen das berührende Duftbild. Immense Konzentration am Gaumen, geniale, irre rassige Säure, das ist ein supereleganter Sauternes, ein beeindruckendes Aromabündel mit einem minutenlangen spektakulären Finale. Der Wein hat immens viel Potenzial, bis er alles zeigen wird, braucht es Zeit. Dieser Jahrgang wird aber auch recht jung schon höchstes Trinkvergnügen bieten.

Empfehlung: 2026, wenn der Wein bei Ihnen eintrifft, eine Flasche probieren. Falls Sie das begeistert, nochmals die eine oder andere Flasche öffnen, aber unbedingt auch einige Flasche ganz ausreifen lassen, das werden Giganten. (mg)

Genussempfehlung

Süss

 **Typ:** Andere

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Trinktemperatur:** 8°C - 12°C

 **Traubensorten:** Sémillon

 **Wine Spectator :** 97

 **Weinwisser:** 98

 **Vino Vario:** 20