Wijnfiche

Sichel - Sauternes 37,5 cl | Sauternes Frankrijk (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2022

Domein

Sichel

Maison Sichel werd opgericht in 1883 en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. Vandaag is het reeds de zesde generatie die aan het roer staat van dit bedrijf. Het was Peter A. Sichel die in 1961 het huis vestigde in Bordeaux en langzaam maar zeker internationale faam verwierf. Vandaag zijn Allan, Charles, James, Benjamin en David die het werk van hun voorouders voortzetten, en dit elk met hun eigen specialiteit. Geheel in hun filosofie staan kwaliteit en terroir steeds centraal.

Vinificatie

De manuele oogst gebeurt in verschillende fasen, naargelang de rijpheid van de druiven. Elke keer dat de plukkers door de wijngaard gaan, selecteren ze enkel de overrijpe druiven die maximale suikers bevatten. Daarna worden de druiven geperst en in inox vaten gefermenteerd aan een temperatuur van max. 22 graden. Eenmaal het niveau aan restsuiker 70 tot 80gr/L bereikt heeft, wordt de fermentatie gestopt door sulfiet toe te voegen en de temperatuur te laten dalen. Tot slot wordt de wijn 10 tot 12 maanden gerijpt.

Smaak

We merken een diepgele, bijna gouden kleur op in het glas. In de neus zijn duidelijke florale toetsen en gekonfijt fruit aanwezig. De mond geeft ons honing, abrikoos en brioche.

Gerechten

Noten | Aardbeien

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sémillon (80%), Sauvignon blanc (20%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Zoet

