Wijnfiche

Château d'Yquem - 1er G.C.C. Sup. | Sauternes
France (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2005

Vinification

8 à 10hl/ha wat overeenkomt met 1 fles per plant! Zo'n 200 plukkers staan in voor de pluk en de selectie van de meest rijpe en mooist ge-edelrotte druiven. De druiven zijn binnen het uur in de kelder van het kasteel.

Taste

In de kleur iets ontwikkeling, goudgeel met amber tinten. In de neus marmelade, pruim en gedroogde abrikoos. Deze wijn is extreem zacht en rond. Veel materie in deze wijn.

Food pairing

Desserts | Cheese - Gorgonzola

General information

Type: White wine
Grape varieties: Sémillon (80%), Sauvignon blanc (20%)
Storage (years): > 10
Serving temperature: 8-10 °C



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be