



## CHÂTEAU D'YQUEM 1er Grand Cru Classé Supérieur Halbflasche 2016

Art. Nr.: 1127716

**Hersteller:** Château Yquem, Sauternes

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Bordeaux

**Gebiet (Betriebssitz):** Sauternes

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Semillon, Sauvignon Blanc

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2040

**Kategorie:** Süßwein

**Stilistik:** Edelsüß

**Geschmack:** vielschichtig

**Säure:** 3,8 g

**Süße:** Edelsüß

**Restzucker:** 135 g

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 98

**Falstaff:** 95

**James Suckling:** 99

**Wine Spectator:** 94

**Flaschengröße:** 0,36 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 313.70**

### **Verkostnotiz**

JAMES SUCKLING: "A very classic Yquem. Breathtakingly wide spectrum of floral honey, exotic fruit (passion fruit, mango and pineapple), caramel and marzipan aromas. But none of this is a jot too much. In fact, the wine is extremely precise and finely nuanced. Wonderful freshness and textural complexity, in spite of the considerable concentration and extravagance. Very suave and sensual finish that goes on and on. Drink or hold."

ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE: "Containing 135 grams per liter of residual sugar, the pale lemon-gold colored 2016 d'Yquem leaps from the glass with honeyed apricots, pineapple, green mango, crushed rocks, candied ginger, coriander seed and citrus peel with hints of orange blossom. The palate is very tightly wound, vibrant and refreshing with layer upon layer of minerals and spices, finishing with epic poise and persistence. - Lisa Perrotti-Brown"

FALSTAFF: "Helles Goldgelb. Feine Nuancen von reifen Ananas und kandierten Orangenzenen, zarte Holzwürze, süßer gelber Pfirsich, etwas Marille unterlegt, etwas Honig. Saftig, reife gelbe Tropenfrucht, zart nach Dosenpfirsich, kraftvoll, opulent, von einer salzigen Mineralität gezügelt, ein stoffiger, blitzsauber gemachter großer Süßwein. - Peter Moser"