



36068 Sauternes Sichel - Dessertwijn

Proefnotitie: Diep goudgeel van kleur. Complexe aroma's van honing, abrikoos, perzik, ananas en noten.
Zacht van smaak en edelzoet.

Specificaties:

Producent Maison Sichel
Druivensoorten 85% semillon, 10% sauvignon, 5% muscadelle
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Sauternes
Sluiting Kurk
Categorie Dessert wijn
Artikelnummer 36068
Alcoholpercentage 13%



Smaakprofiel: honing, abrikoos, ananas

Vinificatie: Na meerdere handmatige oogsten om de druiven met de juiste rijpheid en Botrytis niveau te verkrijgen worden ze vergist op rvs tanks. Tijdens deze fermentatie mag de temperatuur niet boven de 22 graden stijgen. Zodra het gewenste suikerniveau is bereikt wordt de tank terug gekoeld hierdoor stopt het fermentatie proces. Waarna de wijn voor 10 maanden rijpt op eikenhouten fusten.

Wijn & spijs: Uitstekend bij foie gras, blauwader kaas of walnoot/ amandeltaart.

Awards: "A solid Sauternes with cooked apples and peaches, as well as light honey and stone notes. Medium-bodied and medium-sweet. Fresh, vivid finish. Drink now." – 90 pts., James Suckling

Achtergrondinformatie: Het wijngebied van Sauternes ligt ongeveer 40km zuidoostelijk van Bordeaux, tussen de Garonne en het Landen bos in het zuiden. Het landschap is heuvelachtig. De diversiteit van de (onder)grond geeft een bijzonder karakter aan de wijn. De heuveltoppen bestaan uit kiezelachtige aarde, beneden aan de heuvels ligt er kiezelsteen en zand. De kleiige ondergrond bevat soms lagen van ijzer. Het microklimaat van de Sauternes begunstigt de ontwikkeling van Botrytis in september en oktober, dankzij de ochtendmist in de Ciron vallei en de warme, zonnige dagen.