

Château le Dragon Sauternes AOC



Name:	Château le Dragon Sauternes AOC
Artikel Nr.:	6059
Hersteller:	Château le Dragon
Herkunft:	Frankreich
Region:	Sauternes
Rebsorte:	85% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.375 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Goldene Farbe. Aromen von reifen Zitronen, getrockneten Aprikosen, Honig und kandierten Früchten. Am Gaumen ölig und voll.
Herstellung:	Die Weinberge liegen südlich der Region Barsac, ganz im Norden von Sauternes und bestehen aus kalkhaltigen Lehm Böden auf denen Rebstöcken mit einem durchschnittlichen Alter von 30 Jahren stehen. Das spezielle Mikroklima der Region, in der die kalte Strömung der Ciron auf die Garonne trifft, fördert die für Sauterne-Weine notwendige Entstehung des Edelschimmelpilzes Botrytis cinerea, wenn die Trauben reif werden. In der Regel entstehen morgens Nebelbänke, die Nachmittags von trockenem und warmem Wetter aufgelöst werden. Während dieses Prozesses trocknen die Trauben und über mehrere Wochen wird den Trauben der Großteil ihres Wasseranteils entzogen, wodurch sich die Aromen und der Zuckeranteil in den kleinen Beeren stark konzentrieren.
Servierempfehlung:	Ausgezeichnet zu feiner Paté oder als Dessertwein. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 110 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10-15 Jahre