

Château des Ormes Sauternes AOC



Name:	Château des Ormes Sauternes AOC
Artikel Nr.:	6147
Hersteller:	Château des Ormes
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	70% Sémillon, 25% Sauvignon, 5% Muscadelle
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.375 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Bouquet mit zarten Noten von süßen Gewürzen, Pfeffer und kandierten Früchten wie Orange und Aprikose. Herrlich runde und ausgewogene Struktur, mit feiner Frische und ausdrucksvoller Fruchtsüße, die sich besonders im Abgang bemerkbar macht.
Herstellung:	Die Region Sauternes wird im Süden durch den riesigen Wald der Landes und im Norden durch das Tal der Garonne begrenzt. Lehm, Sand und Kies überlagern sich. Dieses Terroir ist von bemerkenswerter Qualität für die Herstellung von Süßweinen. Handlese in 5 aufeinanderfolgenden Durchgängen, erste Pressung durch Schwerkraft und pneumatische Pressung, um Oxidation zu vermeiden und den aromatischen Ausdruck zu fördern. Langsame Gärung in Edelstahltanks mit geringem Fassungsvermögen, Reifung in Fässern für 18 Monate, gefolgt von einer weiteren Flaschenlagerung.
Hersteller-information:	Der Ursprung des Weinguts geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Das dort befindliche Anwesen wurde 1565 nach dem Besuch von König Karl IX. und seiner Mutter Catherine de Médici zu einer Lehensherrschaft erhoben. Im Adelsbrief wird bereits die Existenz des Weinbergs erwähnt, der das Schloss umgibt. Der Besitz gehörte damals Pierre Sauvage, der aus der bekannten Familie eines Bürgermeisters von Bordeaux und eines Gouverneurs der Gascogne stammte. Die Familie Perromat-Machy, die seit mehreren Generationen in der Region Graves und Entre-Deux-Mers ansässig ist, erwarb dieses Anwesen 1953. Jacques und Guillaume Perromat betreiben das Weingut seit 1995.
Servierempfehlung:	Bei 10-12°C serviert, ist dieser Wein ein optimaler Begleiter zu Gänseleber und ausdrucksvollem Schimmelkäse wie Roquefort. Fein auch einfach als Aperitif!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 92,4 g/l Säuregehalt: 4,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre