



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CLOS HAUT PEYRAGUEY, SAUTERNES 1° GR CRU CLASSÉ

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Sauternes 1° Grand Cru Classé

Type wijn: Zoete wijn

Alcoholgehalte: 13,5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Semillon, sauvignon

Beschrijving:

Sauternes is een zoete wijn die gemaakt wordt van druiven (semillon en sauvignon blanc) die aangetast zijn door een nobele schimmel de Botrytis. Deze schimmel zorgt ervoor dat de druif vocht verliest zodat binnenin de druif geconcentreerde suikers ontstaan. Na het oogsten worden de druiven langzaam geperst en vloeit het weinige maar sterk geconcentreerde sap eruit. Tijdens het gistingproces worden de suikers in alcohol omgezet. Bij Sauternes stopt de gisting voortijdig zodat er nog restsuikers in het sap blijven. Deze suikers geven de wijn zijn zoete smaak. De vatrijping zorgt voor nog meer complexiteit in de wijn. De opbrengsten in Sauternes zijn meestal zeer laag. Naargelang de jaargang tussen de 10-25 hl/ha. Een Sauternes mag niet alleen zoet zijn. Er moet steeds, zoals in deze fles, een zekere frisheid aanwezig zijn, anders wordt de wijn plakkerig. Bernard Magrez, eigenaar van dit kasteel maar eveneens van Pape Clément en La Tour Carnet is een icoon in Bordeaux. Hij bracht een nieuwe wind in de streek en profileert zich met dure kasteelwijnen maar ook met eenvoudige 'supermarkt' wijnen.

Deze topper is een pareltje. Je proeft de zoete smaak van de wijn met op het eind een mooie frisheid die de wijn doet opleven. Meer info www.bernard-magrez.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij foie gras, schimmelkazen of een gebakken ananas met jus van passievrucht

Bewaartijd:

+10 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CLOS HAUT PEYRAGUEY, SAUTERNES 1° GR CRU CLASSÉ

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Sauternes 1° Grand Cru Classé

Type wijn: Zoete wijn

Alcoholgehalte: 13,5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Semillon, sauvignon

Beschrijving:

Sauternes is een zoete wijn die gemaakt wordt van druiven (semillon en sauvignon blanc) die aangetast zijn door een nobele schimmel de Botrytis. Deze schimmel zorgt ervoor dat de druif vocht verliest zodat binnenin de druif geconcentreerde suikers ontstaan. Na het oogsten worden de druiven langzaam geperst en vloeit het weinige maar sterk geconcentreerde sap eruit. Tijdens het gistingproces worden de suikers in alcohol omgezet. Bij Sauternes stopt de gisting voortijdig zodat er nog restsuikers in het sap blijven. Deze suikers geven de wijn zijn zoete smaak. De vatrijping zorgt voor nog meer complexiteit in de wijn. De opbrengsten in Sauternes zijn meestal zeer laag. Naargelang de jaargang tussen de 10-25 hl/ha. Een Sauternes mag niet alleen zoet zijn. Er moet steeds, zoals in deze fles, een zekere frisheid aanwezig zijn, anders wordt de wijn plakkerig. Bernard Magrez, eigenaar van dit kasteel maar eveneens van Pape Clément en La Tour Carnet is een icoon in Bordeaux. Hij bracht een nieuwe wind in de streek en profileert zich met dure kasteelwijnen maar ook met eenvoudige 'supermarkt' wijnen.

Deze topper is een pareltje. Je proeft de zoete smaak van de wijn met op het eind een mooie frisheid die de wijn doet opleven. Meer info www.bernard-magrez.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° bij foie gras, schimmelkazen of een gebakken ananas met jus van passievrucht

Bewaartijd:

+10 jaar