

2009 CHÂTEAU SIGALAS RABAUD LIEUTENANT DE SIGALAS SAUTERNES MDC HALVFLASKE

FRANKRIG, BORDEAUX, SAUTERNES



Elegant og lækker

Lieutenant de Sigalas er smuk klar i glasset med en svag orange kant. Flot duft af rosiner, mandler og tørrede frugter. Samme noter går igen i smagen, som er frisk og sød. En flot balance mellem sødme og syre vidner om en vin med klasse.

Server vinen til desserter eller til foie gras. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

De fleste slotte i Bordeaux producerer udover deres primære vine også en sekundær vin. De sekundære vine er prismæssigt billigere end de primære, men kvaliteten er i top, og derfor får man generelt meget for pengene, hvis man køber en sekundær vin eller andenvin.

Lieutenant de Sigalas er Château Sigalas Rabauds andenvin. Slottets marker er beplantet med 80% Semillon og 20% Sauvignon Blanc, og vinstokkene er 45 år gamle. Herfra høstes druerne til Lieutenant de Sigalas og kun de druer, som er optimalt angrebet af Botrytis, anvendes. Mosten gærer i termoregulerede ståltanke i 30-35 dage, og herefter lagrer vinen i 18 til 20 måneder på egetræsfade heraf 30% nye.



FinansBureauet



VinAvisen

90 point

Falstaff