

Château Filhot, Sauternes AOC

Château Filhot, Frankreich



Kategorie:	Süßwein
Rebsorten:	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	dicht, samtig, komplex
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	solo als Dessert, herzhaften Käseplatten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	14 70 38

Charakteristik

Perfekt eingebundene Säure, Honig und gelbe Früchte im Überfluss. Hochkonzentriert mit Aromen von Creme Caramel, getrockneten Aprikosen, süßer Ananas und kandierter Orangen. Sehr reichhaltig mit langem Abgang. Die Süße und Kraft des Weines ergeben einen typisch ausgewogenen Sauternes.

Klima/Terroir

Die Region Sauternes befindet sich 40 km südöstlich von Bordeaux. Durch Sauternes fließt der kleine Fluss Ciron, dessen kaltes Quellwasser in das wärmere Wasser der Garonne fließt und im Herbst Nebel bildet. Aufgrund der hohen Feuchtigkeit werden die Trauben von dem Edelschimmelpilz *Botrytis cinerea* großflächig befallen. Dieser lässt sie schrumpeln und sorgt dafür, dass sich Zucker, Säure und die anderen Inhaltsstoffe konzentrieren. So entstehen opulente und extrem alterungsfähige Weine.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und anschließend sanft gepresst und dann für eine längere Zeit auf der Maische belassen. Danach erfolgt die alkoholische Gärung über mehrere Tage. Der Sauternes wird nach der Gärung für ca. zwei Jahre in Edelstahl tanks und Holzfässern gelagert, bevor er abgefüllt wird.

Das Weingut

Das Château Filhot wurde 1709 von Romain de Filhot gegründet und wird aktuell von einem seiner Nachfahren geleitet: Graf Henri de Vauzelles. Das Weingut umfasst eine Fläche von 350 Hektar mit 62 Hektar im Süden des Sauternes Gebietes.

