

Château d'Yquem er en av de virkelige mytiske vinene og bærer et unikt avtrykk i stil. Château d'Yquem har også sin egen klassifisering, da vinen er den eneste som er klassifisert som "Premier Cru Supérieur". Legendene om denne eksepsjonelle vinen går tilbake gjennom 400 år men tok virkelig av på slutten av 1700-tallet. Françoise Joséphine d'Yquem giftet seg med grev Louis Amédée Lur-Saluces i 1785. Etter hans død tre år senere overtok hun eiendommen, og forvandlet den gradvis til en eiendom med et grenseløst rykte. Det harde arbeidet til Lady Yquem ble belønnet først etter hennes død. I 1855 ble Château d'Yquem den eneste eiendommen anerkjent som Premier Cru Superior, under den offisielle klassifiseringen ved verdensutstillingen i Paris.

Château d'Yquem har et eksepsjonelt mikroklima hvor Ciron, en liten sideelv til Garonne, spiller en avgjørende rolle i utviklingen av edel råte. Det er takket være høsttåken om morgenen at Botrytis cinerea vokser på buntene, tørker dem ut og konsentrerer sukkeret og aromaene.

Med et utbytte begrenset til ett glass per vinstokk, er Château d'Yquem en Sauternes-vin hvis sjeldenhet bidrar til prestisjen. Den er gjenkjennelig med et eget aromatisk uttrykk, unik tekstur og dvelende lengde i munnen. Som ung er den preget av fruktige noter, med aromaer av aprikos og appelsin, noen ganger utviklende treaktige noter av vanilje eller ristet brød, mot de lette krydrede innslagene av kanel, safran og lakris. Vinen lagrer meget godt og utvikler seg overdådig gjennom årene, og utvikler deilige smaker av tørket og kandisert frukt, delikat meislet av friskheten i blomsternoter. Château d'Yquem er en stil i seg selv med en unik harmoni, balanse, kompleksitet og finesse. I Sauternes er det flere viner som ligger på andreplass, men det er bare én vin som tar førsteplassen.

Dessertvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Ch. d'Yquem 2019 - Blek sitrongull i fargen med selvsikre, forlokkende dufter av limeblomst, mandarinsall og kandiserte sitronskiver over en kjerne av fersk ananas, fersken pluss et hint av ingefær. Livlige sitrussmaker fremhevet av tropiske frukter og ferskennyanser og en fløyelsaktig tekstur og sømløs friskhet, og avsluttes med langvarig mineral- og blomsterfyrverkeri. Bør helst ligge frem til 2028 for å begynne å avsløre sin overdådige personlighet.	kr. 4 011,20	16631101		