Château Rieussec MC 1er Cru Classé

Sauternes AOC
Frankreich, Sauternes

Vinifikation

Das geernteten Trauben und Beeren werden sanft und schonend gepresst. Die Vergärung des Traubenmostes kann in Edelstahltanks oder auch in Barrique erfolgen. Wenn die Gärung nicht natürlicherweise von selber stoppt, wird durch Zusatz von SO2 (Schwefeldioxid) oder das Abfiltrieren der Hefen, der Vergärungsprozess unterbrochen. Die anschliessende Lagerung und Reifung der jungen Weine erfolgt im Barriquefass und dauert zwischen 1-3 Jahren.

Charakter

Mittleres Gelb; sehr intensiv. Offenes, nach Passionsfrucht duftendes Bouquet, viel Aprikosen; weit ausladend. Im Gaumen sehr elegant, cremig, auch hier wieder einen sanft exotischen Hauch in der Fruchtausrichtung, feine Malztöne, lange ausklingend.

Geschichte

Die edelsüssen Sauternes Weine werden mehrheitlich aus der Traubensorte Semillon hergestellt. So erstaunt es auch nicht, dass etwa 75/80% der Rebberge mit Semillon angebaut ist. Die Traubensorte Sauvignon Blanc ist nur in wenigen Weinen die dominierende Sorte. Die Semillon Trauben verleihen dem Sauternes seine Struktur und Fülle, der Sauvignon Blanc ergänzt mit seiner Würze und Blumigkeit sowie mit frischen, saftigen Zitrusnoten. Dies ergibt intensiv süsse Weine welche trotzdem frisch und lebhaft wirken. Das besondere Mikroklima der Sauternes Anbauzone begünstigt, dass alle Traubensorten anfällig sind für den Befall mit dem Edelpilz für Botrytis cinera.

In den AOC Vorschriften wird bestimmt, dass die maximale Erntemenge 25 Hl/Ha nicht überschreitet. Zumeist wird aber nicht einmal die Hälfte des zulässigen Ertrages erreicht. Der Mindestzuckergehalt im Most muss über 220 Gramm / Liter sein. Dazu muss bei allen geernteten Trauben ein wesentlicher Anteil von überreifen Trauben mit Edelfäule vorhanden sein.

Natürlicherweise sind nicht alle Trauben und Rebsorten zum gleichen Erntezeitpunkt mit dem Edelpilz Botrytis cinera befallen. Deshalb kann sich die Ernte mit mehrfachen Pflückgängen über viel Tage oder gar Wochen erstrecken. Das AOC Reglement schreibt vor, dass die Lese in mindestens 3 Erntegängen durchzuführen ist. Oft sind es aber eher 5-6 Durchgänge die nötig sind, um das Traubengut im optimalen Zustand zu lesen.

Das geernteten Trauben und Beeren werden sanft und schonend gepresst. Die Vergärung des hoch konzentrierten Traubenmostes kann in Edelstahltanks oder auch in Barrique erfolgen. Wenn die Gärung nicht natürlicherweise von selber stoppt, wird durch Zusatz von SO2 (Schwefeldioxid) oder das Abfiltrieren der Hefen, der Vergärungsprozess unterbrochen. Die anschliessende Lagerung und Reifung der jungen Weine erfolgt im Barriquefass (kleinen Holzfass mit 225 Liter Inhalt) und dauert zwischen einem und drei Jahren.
Je nach Jahrgang und Qualität des Weines und der Erfahrung des Weingutes können Sauternes Weine in der Flaschen für viele Jahre oder gar Jahrzehnte reifen und sich positiv weiter entwickeln.

Konsumhinweis

Blauschimmelkäse, Gänseleberterrine, Tarte Tatin, Frucht-Blätterteigjalousie

Technische Details

Traubensorten:	Semillon, 0% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2021 - 2038
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Robert Parker	93/100