



Château Rayne-Vigneau MC 1er Grand Cru Classé

Sauternes AOC
Frankreich, Sauternes

Vinifikation

Handlese mit mehreren Pflückgängen, Langsame Vergärung in französischen Barriquefässern. Neuholzanteil um 30%.

Charakter

Der 2019er Rayne-Vigneau ist von blasser zitronengoldener Farbe und verströmt im Glas energische Aromen von Zitronenkuchen, Limettenkuchen und Blutorange mit Anklängen von Bienenwachs, Ingwerpulver, Jasmin und Akazienhonig sowie einem Hauch von Gewürzkuchen. Am Gaumen ist er dekadent reichhaltig und doch wunderbar ausgewogen, mit einer rassigen Linie von Frische, die ein festes Rückgrat für all diese Schichten von süßen, kandierten Zitruschalenaromen bietet, und endet lang und parfümiert. Wow, einfach nur wow - Rayne Vigneau ist in diesem Jahr ein echter Volltreffer! Robert E. Parker

Konsumhinweis

Blauschimmelkäse (Roquefort uä), Perlhuhn, Schokoladenfondan

Technische Details

Traubensorten:	80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2027 - 2053
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2023	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2023	Robert Parker	96/100
2019	Vinum	17.5/20
2019	Robert Parker	96/100