Château Rieussec Sauternes Carmes de Rieussec halve fles

Sauternes - Frankrijk

Carmes de Rieussec is de tweede wijn van de legendarische premier grand cru classé Château de Rieussec in Sauternes. Het is een blend van sémillon, sauvignon blanc en muscadelle. De druiven worden geoogst zodra ze zijn aangetast door botrytis, oftewel edele rot. Eenmaal geplukt worden ze direct geperst in de kelder. Het sap vergist per plot in nieuwe eikenhouten vaten en rijpt nog enige tijd op de gisten. Vervolgens wordt de wijn van de gisten gescheiden, worden de verschillende vaten met elkaar geblend en rijpt de uiteindelijke assemblage nog een jaar in eikenhouten vaten. En dat levert een buitengewoon charmante Sauternes op, met een uitgesproken aroma van gekonfijt fruit, een intense, honingzoete maar ook mooi frisse smaak en een fraaie lange afdronk. Een voltreffer van een dessertwijn.



Proefnotitie

Goudgele wijn met een intense en tegelijk complexe geur van abrikoos, ananas, sinaasappelmarmelade en toast. De smaak is krachtig en volzoet met exotisch fruit en evenwichtige zuren. Indrukwekkend lange afdronk met tonen van honing en citroenschil.

Drinken bij

Schitterende, harmonieuze edelzoete wijn om solo van te genieten. Droomduo met gedroogde ham, paté, blauwaderkaas, cheesecake, crème brûlée of tarte tatin.

Houdbaarheid

Nu prachtig; gemakkelijk 15+ jaar houdbaar na de oogst.

Druivenrassen

58% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 17% Muscadelle

Persoonlijke proefnotitie

Onderscheidingen

2023	The Wine Advocate | 90/100 | Full-bodied, elegant and subtly minty
2021	Falstaff | 92/100 punten | Integrated fruity sweetness

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl