

Château d'Yquem, Sauternes - 1er grand cru classé - Jahrgang 2019



1967



2019

Ein neuer 100 Punktewein? der großartige 2019er wird Nachfolger des 1967ers!

Der Süß- oder Dessertwein Château d'Yquem (seit 1855 zuoberst klassiert) gehört zu den neun Premiers in Bordeaux, dh. mit Ch. Lafite und Mouton-Rothschild, Latour, Margaux, Haut Brion, Cheval Blanc, Ausone (und natürlich der nicht klassierte Ch. Pétrus). Ein Luxus oder Glück, wer solche Flaschen im Keller hat! Yquem-Weine sind immer eine Legende und wegen des hohen Zuckergehaltes auch fast unsterblich. Sie halten Lagerzeiten von über 100 Jahren mühelos durch, nehmen dann eine golden-bräunliche Farbe an. Die perfekte Aromatik mit unaufdringlicher Süße und Komplexität lassen erstaunen. Bei nur 10 hl/ha und 60.000 - 90.000 Flaschen jährlich und der enormen Reputation ist das Preisniveau eigentlich kein Wunder. Vor 10 Jahren waren die Flaschen (700-900 Euro ab Weingut) aber fast unerschwinglich, der Wein (leider) eher unverkäuflich. Nun ist der 2019er auf den Markt gekommen, immer noch rar, aber preislich wieder interessant. Wir haben sofort zugegriffen und können unseren Weinfreunden zu sehr interessanten Konditionen und Gebinden (neu auch 1er, 3er-Kisten, OHK etc.) abgeben:

			pro Flasche	OHK	ohne MWST	inkl. MWST
Château d'Yquem	75cl	2019	310,00 CHF	pro 6er Kiste	1.860,00 CHF	2.003,22 CHF
Château d'Yquem	75cl	2019	320,00 CHF	pro 1er Kiste	320,00 CHF	344,64 CHF
			pro halbe Fl.			
Château d'Yquem	37cl	2019	157,00 CHF	pro 6er Kiste	942,00 CHF	1.014,53 CHF
Château d'Yquem	37cl	2019	160,00 CHF	pro 3er Kiste	480,00 CHF	516,96 CHF
			Magnum			
Château d'Yquem	150cl	2019	625,00 CHF	pro 1er Kiste	625,00 CHF	673,13 CHF
			Doppelmagnum			
Château d'Yquem	300cl	2019	1.350,00 CHF	pro 1er Kiste	1.350,00 CHF	1.453,95 CHF

Geschichte: Die sehr großen Yquem-Jahrgänge sind: 1893, 1921, 1928, 1929, 1945, 1959, 1967, 1975, 2001, 2005, 2015 und jetzt 2019

in der englischen Fachzeitschrift:

Decanter

97

/100

Decanter über: Chateau Yquem 1er Cru Superieur (fruchtsüß)

-- Decanter: The 2019 vintage of Château d'Yquem has the highest proportion (45%) of Sauvignon Blanc in any modern Yquem. The Sauvignon Blanc adds to the freshness, acting as a great balance to the succulent, sweet and voluptuous palate. Intense peach and apricot, combined with lemon and orange zest, make this highly appealing to drink right away – an ideal vintage with which to start Yquem's 'lighthouse' project. However, it would be a shame not to give this 10+ years maturation to see how it develops. Very well, I suspect. The growing season was both warm and wet, with mildew a big threat. After a mostly dry September, 40mm rain came at the end of the month, leading to a very short harvest window. All of the Yquem grapes were picked in two tries within a one-week period. Residual Sugar: 138g/L. 97/100