Les Erables de Caillou AOC Sauternes

Jahrgang:	2018
Erzeuger:	Château Caillou
Art. Nr.:	403.002
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Ort des Gutes:	Barsac



Weingut / Erzeuger

Château Caillou ist eine prestigeträchtige Weindomäne in Sauternes-Barsac und wird seit der Bordeaux-Klassifikation von 1855 als Deuxième Cru Classé anerkannt. Dieses Ranking basiert auf einer Klassifikation, die auf die damalige Marktbedeutung der Weingüter zurückgeht, und ist eine Auszeichnung, die bis heute als Gradmesser der Qualität gilt.

Die Weinberge von Château Caillou umfassen 13 Hektar in der Gemeinde Barsac innerhalb der Appellation Sauternes-Barsac. Der Boden in Barsac ist vielfältig und besteht neben Kies auch aus Kalk, Ton und rotem Sand, was sich positiv auf die Komplexität und Vielschichtigkeit der Weine auswirkt.

Zu 90 Prozent werden auf Château Caillou Semillon-Reben angebaut, die restlichen 10 Prozent machen die Sauvignon Blanc-Reben aus. Der Vorteil von Semillon ist seine Fähigkeit, den Pilz Botrytis Cinerea zu entwickeln, der für die edelsüßen Weine der Region unerlässlich ist. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und nur vollständig gesunde Trauben mit Botrytis werden für die Produktion ausgewählt. Sechzig Prozent der Ernte gärt im Stahltank, der Rest im neuen Holzfass. Um dem Wein seinen ganzen Reichtum und seine wunderbare Fülle zu lassen, wird nur wenig filtriert.

Der edelsüße Wein "Les Erables de Caillou" ist das Ergebnis dieses sorgfältigen Prozesses und überzeugt mit seiner großartigen Finesse. Die Besonderheit der Sauternes-Weine liegt in ihrer Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure, die durch die Botrytis-Pilzinfektion erreicht wird. Diese Weine besitzen eine faszinierende Geschmackstiefe und Intensität und sind für ihr außergewöhnliches Alterungspotential bekannt.

Beschreibung

Farbe:	Intensives Goldgelb
Rebsorte:	Sémillon
Charakteristik:	intensives Goldgelb bei einer aromatischen Komplexität. Der zarte Duft von Bienenhonig, getrockneter Aprikose, gerösteten Nüssen und Vanille aber auch von frischen Früchten wie Pfirsich und Mango verführen Nase und Gaumen
Ausbau:	
Liefereinheit:	12 Flaschen á 0,375 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	91 g/l
Gesamtsäure:	4,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gänseleber, Blauschimmelkäse, Mangoparfaits, Aprikosentarte

Stand: 14.11.2026 03:02 Uhr