



2007 : Cité



## Château Saint-Amand Sauternes In Eichenfässern ausgebaut

Die Rebflächen des Château Saint-Amand genießen eine geradezu ideale Lage in der Appellation Sauternes, direkt am Zusammenfluss des Ciron und der Garonne, wo sich im September und Oktober die für die Entwicklung des Edelschimmelpilzes *Botrytis Cinerea* notwendigen Morgennebel bilden, ohne den es keinen Sauternes gäbe. Die Besitzung besteht aus 2 jeweils 10 Hektar großen Parzellen auf Lehm-Kalkboden und Kiesboden.

### Der Wein

Lage: 20 ha in der Gemeinde Preignac,  
44 km südöstlich von Bordeaux  
Terroir: Lehm-Kalkboden und Kiesboden  
Sortenbestand: 85% Sémillon, 14% Sauvignon, 1% Muscadelle  
Ausbau: Beerenauslese und Kaltmazeration. Ausbau in  
Gärtanks und Eichenfässern.  
Lagerpotenzial: 8 Jahre

### Verkostungsnotizen

Butterblumengelb.  
Ein harmonisches Bouquet mit Noten von Honig und kandierten Früchten.  
Im Mund ist der Wein füllig und geschmeidig mit konzentrierten Aromen sonnengereifter, durch den *Botrytis*-befall angenehm konzentrierter Beeren.  
Ein rassischer Abgang mit gefälliger Zuckerkomponente und Noten von Dörrobst und Kirschwasser.

### Essen & Wein

Ideal als Aperitif, zu Stopfleber oder zu Nachspeisen (Eis oder Gebäck).

