

## 2015 Ch. Lapinesse "Grand Vin" de Barsac

Vignobles SIOZARD



<b>Typ</b>	Süssweine
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Bordeaux
<b>Produzent</b>	Ch. Suduiraut
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Sémillon
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	210192715

### Weingut

Die Familie Siozard hat sich bereits in der Mitte des 19. Jahrhunderts an der linken Uferseite der Dordogne niedergelassen und steht für eine breite Palette an ausgezeichneten Terroir-Weinen aus den Appellationen Bordeaux, Graves, Sauternes und Barsac. Heute führen die Zwillingbrüder Laurent und David die Familientradition in 6. Generation fort. Die beiden stehen für eine junge Winzer-Generation, welche sich der Geschichte und Tradition des Bordeaux sehr wohl bewusst ist und diese in Ehren hält, sich aber auf neue und innovative Wege begibt und mit Leidenschaft moderne Weine mit eigener, persönlicher Handschrift kreiert.

### Weinbescrieb

Ein Wein wie flüssiges Gold! Von diesem edelsüssen Nektar werden gerade mal 2 Barriques (ca. 600 Flaschen) pro Jahrgang vinifiziert. Nur die besten, handverlesenen Sémillon-Trauben werden für diesen Barsac verwendet. Nach der äusserst schonenden, kalten Vinifikation reift er für mindestens 12 Monate in speziell ausgewählter französischer Eiche, welche diesem Grand Vin seinen unverkennbaren Charakter verleiht. Facettenreiche, konzentrierte Aromen von Orangenkonfit, getrockneten Aprikosen sowie zarten Duftnoten von Blütenhonig schmeicheln der Nase. Am Gaumen opulent, geschmeidig

und verführerisch vielschichtig, mit Aromen von getrockneten Orangen und Kumquat, Quittengelée, Litchi und Pfirsich sowie dezenteren Noten von Kuchengewürzen und Kokos. Die edelsüsse Fruchtigkeit wird harmonisch ergänzt durch die für dieses Terroir typische, feine Mineralität. Ein wahrer Barsac der seines gleichen sucht! Sehr langes Lagerungspotential.

**Besonders gut**

zu Foie Gras, Blauschimmel- und würzig-reifem Weichkäse oder einfach so zum Geniessen & Träumen...