



Sauternes (Bordeaux): Château Lafaurie-Peyraguey

1 Blick auf das frisch renovierte Château, das auch über 13 Hotelzimmer verfügt.

2 Im Fasskeller von Lafaurie-Peyraguey. Unsere Füllung wurde in Barriques (30% neu) vergoren, in denen sie im Anschluss während rund ein- und einhalb Jahren reifte.

3 Sauternes kann zum Apéro, zu Käsegerichten oder auch Desserts gereicht werden.

Das letzte Mal haben wir vor zwei Jahren eine Spezialfüllung des Sauternes Premier Cru Lafaurie-Peyraguey angeboten. Das Echo war äusserst positiv und der Wein überraschend schnell ausverkauft. Seitdem reisst die Nachfrage nicht ab, und so beschlossen Silvio Denz und ich, eine Neuauflage dieses bemerkenswerten Weins zu füllen. Selbstverständlich ist dies nicht, denn die Produktionskosten eines guten Sauternes sind sehr hoch und der Preis der Selection Schwander-Füllung bescheiden. Doch der erfolgreiche Unternehmer Denz, dem es auch gelungen ist, die für ihre Kristallkreationen berühmte Manufaktur Lalique wiederzubeleben, nimmt es mit Humor: «Sauternes ist im Moment nicht *en vogue*, aber ich glaube an die Gegend. Aus diesem Grunde haben wir nochmals kräftig in Lafaurie investiert und eröffnen im Frühjahr 2018 – zum 400 Jahr-Jubiläum des Weinguts – ein Hotel und ein Restaurant im Schloss. Das Ziel ist es, die Leute in die Region zu bringen, damit sie die Weine besser kennenlernen. Dieses Konzept hat bereits mit unserem Hotel und Restaurant <Villa René Lalique> im Elsass funktioniert, das über Monate ausgebucht ist.»

2015 war ein grossartiges Jahr im Bordelais, und erstaunlicherweise war es auch ein gutes Jahr für die Sauternes. Die Weine sind ein wenig milder ausgefallen als andere Jahrgänge, weshalb sie früher genussreif sind. Silvio fügt an: «2015 war zudem der letzte Jahrgang, den der legendäre Denis Dubourdieu mit uns gekeltert hatte. Kurz darauf verstarb er. Er war von Lafaurie begeistert und unterstützte uns nach Kräften, und das, obwohl er Önologe bei unserem direkten Nachbar Château d'Yquem war.»

4 Im Rebberg mit dem Chef de Culture Yannick Laporte (links). Die Erträge beim 2015er lagen bei lediglich 18 hl/ha. Die Weingärten befinden sich in der Nähe des angrenzenden Château d'Yquem.

5 Eigentümer Silvio Denz. Ihm gehört auch die Kristallmanufaktur Lalique.

Ich habe seine Freundschaft und unsere Zusammenarbeit ausserordentlich geschätzt.» Dubourdieu erkannte das riesige Potential von Lafaurie-Peyraguey. Es ist mit 37 Hektar Rebfläche zwar eine vergleichsweise kleine Domäne, die Böden sind jedoch erstklassig. Für den eigenen Wein werden überdies nur die Trauben der allerbesten Parzellen verwendet; der Rest wird fassweise verkauft.

So überrascht es wenig, dass auch die 2015er Spezialfüllung von Lafaurie-Peyraguey köstlich ausgefallen ist und so manchen Premier Cru problemlos übertrifft. Es dürfte sehr schwer sein, für diesen Preis einen besseren Sauternes zu finden! Der Wein kann eisgekühlt zum Apéro serviert werden, er begleitet aber auch hervorragend Käsegerichte und Süssspeisen.



Château Lafaurie-Peyraguey (weiss, süss) 2015 Spezialfüllung Selection Schwander, Sauternes a.c.
95% Sémillon, 4% Sauvignon blanc, 1% Muscadelle
Mitteltiefes Gelb; intensives, an Honig und Safran erinnerndes, von der Botrytis geprägtes Bouquet; kräftig und doch frisch am Gaumen, mit gut stützender Säure und reifer Frucht. Ein exquisiter Sauternes!
Ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 19.90 für 37 cl (ab Februar 18 Fr. 25.—)