

**CHÂTEAU DOISY-DAËNE**  
**Château Doisy Daëne**  
**2e Cru Classé, AC Sauternes**



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Château Doisy-Daëne</b>
Traubensorten:	Sémillon, Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°
Bewertung:	Parker 92-94+, Antonio Galloni 95, Gabriel 18

Markenzeichen dieses "Barsac-Nektars" ist immer der ungewöhnlich hohe Anteil von Semillon. Wunderbar einladende Nase, Blumen, weißer Pfirsich, Aprikose und honigsüße Ananas sind allgegenwärtig. Am Gaumen reichhaltige Süsse zeigend, mit saftiger Tropenfrucht, fein stützendem Säure Nerv und dezenten Noten von gerösteten Nüssen im Abgang.

### **Produzent**

Das Weingut Château Doisy Daëne liegt in der Gemeinde Barsac, einem Teil der Appellation d'Origine Contrôlée Barsac in der Weinbauregion Bordeaux, wird aber als Sauternes vermarktet. Bei der Bordeauxwein-Klassifizierung von 1855 wurde es als „Deuxième Cru Classé“ klassifiziert. Das Gut verfügt über 15,9 Hektar Fläche. Die Rebflächen liegen nur unweit von Château Doisy-Védrines und Château Doisy-Dubroca sowie von Château Climens und Château Coutet entfernt. Die Rebsorte Sémillon stellt mit einer bestockten Fläche von 87 Prozent den größten Anteil. Daneben werden noch 12 % Sauvignon Blanc beigemischt. Das restliche Prozent entfällt auf die Rebsorte Muscadelle. Das durchschnittliche Alter der Reben liegt bei hohen 40 Jahren. Die Bestockungsdichte liegt bei 7000 Rebstöcken/Hektar. Die Lese erfolgt per Hand in drei bis sechs Lesegängen, um die edelfaulen Beeren zu selektionieren.