



Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP, Château La Verrerie (Biodynamisch)

Das Provence-Weingut von Charles Heidsieck

Beschreibung:

Die Reben begleiten, ohne sie zu kontrollieren: Valentine Tardieu-Vitali setzt diese Überzeugung auf Château la Verrerie um, mit der Absicht, das Terroir bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Im Einklang mit der Natur zelebriert sie die Werte der Vergangenheit und lässt sie mit denen der Zukunft verschmelzen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Quitten und Honigmelone in der traubigen Nase, auch Vanillebirnen und Orangenblüten, filigran und betörend zugleich. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance, frischer Birnnsaft und wieder feine Melonnennoten, nun auch Marzipan und feine Exotik, cremig-weich und angenehm frisch zugleich, bis ins Finale immer wieder neue Facetten zeigend.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château La Verrerie (Biodynamisch)

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Viognier

Artikelnummer: 1171923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP

Château La Verrerie (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren