



2016 Marsanne

Vignoble du Nord de la, Vallée du Rhône IGP, Domaine Louis Chèze

Herkunft erster Klasse

Beschreibung:

Louis Chèze hat Ende der 70er-Jahre mit einem Weinberg mit der Größe von einem Hektar begonnen. Heute hat die Domaine eine Größe von gerade einmal 35 Hektar erreicht und zählt mit den Appellationen Condrieu und Saint Joseph zu den Besten im Vallée du Rhône. Die Trauben werden akribisch per Hand geerntet und besonders schonend verarbeitet. Die Gärung und der Ausbau findet in Barriques statt und von Zeit zu Zeit werden die Hefen entsprechend der Bâtonnage- Methode umgerührt. Das Ergebnis spricht für sich und war dem Wine Spectator 90 Punkte wert.

Degustationsnotiz:

Goldgelb mit dezent grünlichen Reflexen. Satte Textur, viel Schmelz und Saft, aber auch mit feiner Terroir-Frische aus dem Granitgestein. Sternfrucht, Apfel und Melone, geparrt mit Wiesenkräutern und Eisenkraut. Schöne Länge und Dichte im recht langen Finale.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Chèze Louis
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Marsanne
Artikelnummer:	0976716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsanne

Vignoble du Nord de la
Vallée du Rhône IGP
Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100
Traubensorte(en):	100% Marsanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren