



## 2019 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Viognier in Vollendung

### **Beschreibung:**

Dieser opulente Viognier stammt von einer kleinen Parzelle an den Hängen von Limony, die nur 1,5 Hektar groß ist und klimatisch sehr von ihrer Süd-Süd-Ost-Ausrichtung profitiert. Die grantihaltigen, eiszeitlichen Schwemmlandböden bringen nur niedrige Erträge, aber einen unvergesslich aromatischen Weißwein mit beeindruckender Konzentration hervor

### **Degustationsnotiz:**

Feines Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Komplexes Bukett mit reifer Aprikose, Zitrusfrucht, Orangenzeste und dezenten Honinoten, dazu eine subtile Mineralität aus den Granitböden. Am Gaumen eine wahre aromatische Explosion, vollmundig, dicht, mit immenser Länge und cremiger Intensität. Kommt dennoch ohne jede Schwere daher, alles ist in perfekter Balance angelegt, die attraktive Frucht reifer Aprikosen und weißem Pfirsich mit dezenten Fenchelnoten begeistert. Immer einer der besten Condrieus in jedem Jahrgang.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Chèze Louis
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0763219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren