



## 2020 La Redonne

Côtes-du-Rhône AOC Blanc, Jean-Luc Colombo (Bio)

Hat die Komplexität eines Condrieu und die Frische eines Chablis

**Beschreibung:**

„La Redonne“ ist eine Hommage an die gleichnamige Bucht an der Côte Bleue, an welcher der Winzer Jean-Luc Colombo seine Jugend verbrachte.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Offenes Fruchtbouquet mit Ananas, Doldenblüten und feiner Honignote. Cremig-weicher Gaumenfluss mit wiederum viel gelber Frucht, grossartige Intensität und viel Trinkspass zugleich, die Erwartungen seiner Preisklasse klar übertreffend, Ananas in vielen Facetten und im Finale zartes Mocca-Toasting.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Jean-Luc Colombo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Viognier, 30% Roussanne
<b>Artikelnummer:</b>	1176420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Redonne**

Côtes-du-Rhône AOC Blanc  
Jean-Luc Colombo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Viognier, 30% Roussanne
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren