



2023 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:

(st) Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Quitten und Honigmelone in der traubigen Nase, auch Vanillebirnen und Orangenblüten, filigran und betörend zugleich. Zartcrémiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance, frischer Birnnsaft und wieder feine Melonnenoten, 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
Region:	Provence
Produzent:	Château La Verrerie
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1171923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP

Château La Verrerie (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren