



2016 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Viognier in Vollendung

Degustationsnotiz:

Mittelgelb mit grünlichen Einschlüssen. Offene und verführerische Nase reifer Aprikosen, Orangen, Zitrusfrüchte und leicht salzig-mineralischer Art aus den Granitböden. Beeindruckend, großzügig und kraftvoll, mit cremig-weicher Art und voller Frucht weißer Pfirsiche und Aprikosen Charaktervoll, mit immenser Länge und Nachhall. Jahrgangsbedingt auch mit schöner Frische, die für perfekte Ausgeglichenheit sorgt.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Chèze Louis
Bewertung(en):	Wine Spectator 94/100
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	0763216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 94/100
Traubensorte(en):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren