



2018 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Viognier in Vollendung

Descrizione del vino:

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. Jedes Jahr einer der besten Condrieus!

Nota di degustazione:

Leuchtendes Goldgelb, sehr attraktiver Duft reifer Aprikosen, Zitrusfrucht und Orangenzesten, die typisch hier mit steinig-mineralischer Art aus einmaligen Granitböden auch notwendige Finesse bietet. Aus dem Sonnenjahrgang wundervoll nachhaltig, vollmundig, saftig, dicht, charaktervoll, mit immenser Länge und cremiger Intensität. Die unglaublich attraktive Frucht reifer Aprikosen und weißem Pfirsich sowie dezenten Fenchelnoten begeistert schlichtweg. Großartiger Condrieu, der das ganze Potential und Aromenspektrum der Sorte Viognier zeigt.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Chèze Louis
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Viognier
Numero di articolo:	0763218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren