



2016 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:

Mittelgelb mit grünlichen Einschläüssen. 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.

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:	Wine Spectator 94/100
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Viognier
Numero di articolo:	0763216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	100% Viognier
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren