



Viognier Terroir d'Altitude

Pays d'Oc IGP, Fortrant de France

Harmonischer Weißer von den Hügeln des Languedoc

Beschreibung:

Leuchtendes Gelb, floraler Duft, am Gaumen sehr harmonisch, deutliche Noten von Aprikose und Mango. Mit saftig weicher Textur sowie einer schönen Frische im Finale dank der Lese in der Nacht. Exzellenter Speisebegleiter.

Aromenprofil:

Mit frischen Früchten wie Aprikosen und Exoten verzaubert das Bouquet und versprüht direkt einen wunderbar angenehmen Rebblütenduft. Der Viognier zeigt sich sehr weich mit langem, schmeichlerischen Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Fortrant de France

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Viognier

Artikelnummer: 1033924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier Terroir d'Altitude

Pays d'Oc IGP
Fortrant de France

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.