



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. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance, frischer Birnnsaft und wieder feine Melonnennoten, 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:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château La Verrerie (Biodynamisch)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Viognier

Artikelnummer: 1171923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP
Château La Verrerie (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.