



2018 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Viognier in Vollendung

Degustationsnotiz:

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.

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):	Score 19/20
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	0763218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren