



## 2018 Marsanne

Pays des Collines, Rhodaniennes IGP, Domaine Louis Chèze

Herkunft erster Klasse

### **Beschreibung:**

Louis Chèze hat Ende der 70er-Jahre mit einem Weinberg mit der Grösse von einem Hektar begonnen. Heute hat die Domaine eine Grösse von gerade einmal 35 Hektar erreicht und zählt mit den Appellationen Condrieu und Saint Joseph zu den Besten im Vallée du Rhône. Die Trauben werden akribisch per Hand geerntet und besonders schonend verarbeitet. Die Gärung und der Ausbau findet in Barriques statt und von Zeit zu Zeit werden die Hefen entsprechend der Bâtonnage-Methode umgerührt. Das Ergebnis spricht für sich.

### **Degustationsnotiz:**

Volles Goldgelb mit grünlichen Einschlüssen. Feine Würze mit dezenten Mandel- und Marzipannoten. Überaus saftig, körperreich und vollmundig, weiche, samtige Art, satte Textur, viel Schmelz und Saft, aber auch mit feiner Terroir-Frische aus dem Granitgestein. Melone, Apfel und Sternfrucht, dazu frische Wildkräuter. Zeigt eine großartige Länge mit echtem Nachhall im Finale.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Chèze Louis
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Marsanne
<b>Artikelnummer:</b>	0976718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Marsanne**

Pays des Collines  
Rhodaniennes IGP  
Domaine Louis Chèze

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Marsanne
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren