



2020 Viognier Hautes Collines

Vaucluse IGP, Château La Verrerie (Bio)

Aus dem Südfrankreichweingut von Charles Heidsieck

Beschreibung:

Die Rebe zu begleiten, ohne sie jemals zu kontrollieren, um das Terroir in den Weinen bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Valentine Tardieu-Vitali setzt diese Überzeugung auf Château la Verrerie um. Im Einklang mit der Natur zelebriert Château Verrerie die Werte der Vergangenheit und die der Zukunft.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Quittengelee und Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Birnenblüten und feine Exotik dahinter. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen süßer Frucht und tänzerischer Frische, gelbe Frucht in vielen Facetten und dezente Akazienhonig-Süße. Filigran und Füllig zugleich.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château La Verrerie
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1171920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier Hautes Collines

Vaucluse IGP

Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren