



2020 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Viognier in Vollendung

Beschreibung:

Dieser opulente Viognier stammt von einer kleinen Parzelle an den Hängen von Limony, die nur 1,5 Hektar groß ist und klimatisch sehr von ihrer Süd-Süd-Ost-Ausrichtung profitiert. Die grantihaltigen, eiszeitlichen Schwemmlandböden bringen nur niedrige Erträge, aber einen unvergesslich aromatischen Weißwein mit beeindruckender Konzentration hervor. Jedes Jahr einer der besten Condrieus!

Degustationsnotiz:

(st) Feines Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Komplexes Bouquet mit reifer Aprikose, Zitrusfrucht, Orangenzeste und dezenten Honinoten, dazu eine subtile Mineralität aus den Granitböden. Am Gaumen eine wahre aromatische Explosion, vollmundig, dicht, mit immenser Länge und cremiger Intensität. Kommt dennoch ohne jede Schwere daher, alles ist in perfekter Balance angelegt, die attraktive Frucht reifer Aprikosen und weißem Pfirsich mit dezenten Fenchelnoten begeistert

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	0763220

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 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren