



## 2022 Viognier Hautes Collines

Méditerranée IGP, Château La Verrerie (Bio)

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:**

Quitten und Honigmelone in der traubigen Nase, auch Vanillebirnen und Orangenblüten, filigran und betörend zugleich. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance, frischer Birnensaft und wieder feine Melonnennoten, nun auch Marzipan und feine Exotik, cremigweich 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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Château La Verrerie
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	1171922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Viognier Hautes Collines**

Méditerranée IGP

Château La Verrerie (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren