



Condrieu 2021

Im Glas golden mit grünen Reflexen. Dieser Viognier duftet nach Nektarinen, Aprikosen und weissen Blüten und hat im Gegensatz zu vielen Mitbewerbern keinen Anflug von oxidativen Tönen. Am Gaumen ist dieser Condrieu saftig, rund und breit.

Produzent	Les Vins de Vienne
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Condrieu
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0000 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Viognier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319061
Passt zu	Spargelgerichten, Truthahn, Geflügel, Kalbfleisch, Meeresfrüchten, Meeresfisch, Fisch, Krustentieren



Vinifikation

Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur mit einheimischen Hefen in grossen und kleinen Holzfässern während 9 Monaten.

Terroir

Condrieu ist eine komplette Weissweinappellation und die Urheimat der Viognier-Traube. Nur hier im Mix von kontinentalem und mediterranem Klima entfaltet sich auf verwitterten Granitböden diese Traubensorte perfekt und es entstehen önologische Wunder mit Frische und Mineralität.

Geschichte





Die Freunde Yves Cuilleron, Pierre Gaillard und François Villard, drei leidenschaftliche und renommierte Winzer vom rechten Rhône-Ufer, haben sich 1996 auf ein grosses Abenteuer eingelassen: Die Wiedergeburt des alten Weinbergs Seyssuel. Mutig beschlossen sie, weitere Reben in Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas und Crozes Hermitage zu kaufen.

