Chêne Bleu

Viognier IGP

, 750 ml

France,

9910212172

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Safranschaum (Meeresfrüchte)

Carpaccio von der Seebrasse mit Zitrone (Fisch)

Aprikosen-Tarte mir Rosmarin (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Information zum Wein
Der Viognier stammt von 20 Jahre alten Reben, die auf 550 Metern in nördlicher Ausrichtung stehen. Der Boden ist geprägt von Lehm sowie Kalkstein und sehr steinig. Ausgebaut wurde der Wein nach sanftem Pressen und Spontanvergärung über acht Monate in Demi-Muids.
Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
So, wie man es vom *Viognier* erwartet, ist dieser Weißwein ein duftiger Vertreter, der zunächst an Jasmin und Ginster, Akazienblüten, Heckenkirsche und Klee erinnert. Hinzu kommen ein wenig Bienenwachs, Pfirsiche und Aprikosen. Auf Grund der Höhenlage der Weinberge besitzt dieser Wein aber auch kühle Elemente wie Zitronenschale und Zitronengras, untermalt von einem Hauch Ananas und Vanille und Holz.

Gaumen
Am Gaumen wirkt dieser Viognier ungemein charmant. Es ist ein Wein in Samt und Seide, der mit einer reifen Säure spielt, auch mit einer gewissen auskleidenden Fülle, der jedoch nicht schwer oder gar fett wird. Neben den erwähnten Blüten- und Obstnoten gibt es Anklänge von Vanille und Birne, Mandeln und Maiglöckchen.