Maison Stephan

Condrieu "Le Tinal" AOC

2024, 500 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401036

Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Spargel mit Malteser-Sauce

Gegrillte Schwertmuscheln mit Salmoriglio

Gebratenes Kalbsbries mit heller Buttersauce

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Le Tinal ist Maison Stéphans Condrieu aus 100 % Viognier, gelesen in den granitgeprägten Steillagen oberhalb der Rhône in der Gemeinde Vérin. Die Reben stehen auf Granit- und Biotitböden, stammen aus alten, biologisch bewirtschafteten Anlagen von 1986 und werden von Hand gelesen. Nach spontaner Vergärung mit traubeneigenen Hefen reift der Wein zwölf Monate im Eichenfass und wird weder geschönt noch filtriert.

Farbe:
Zitronengelb mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Aus dem Kelch strömt eine Melange aus Zitrus-Kaskaden, gemischt mit einer Deklination weißen Pfirsichs. Zitronenblüten, Zesten und diese weiß gepuderten Drops aus der Blechschale, vermengt mit marokkanischer Salzzitrone, werden ergänzt durch Pfirsichblüten und Mark vom weißen Pfirsich. Dazu kommen eine Handvoll grüner Aprikosen, etwas geriebener Ingwer sowie florale Kopfnoten nach Jasmin und weißen Blüten. Freudvoll jovial mit der Lizenz zum Nachschenken.

Mund:
Im Antrunk wirkt er vergleichsweise schlank mit feiner Frucht und floralen Obertönen. Mit schlankem Fluss und wohl definiertem Körper ist der 2024 Condrieu Le Tinal von Domaine Stéphan ein eleganter Vertreter seiner Sorte mit jugendlich-kernigem Naturell. Definiert wie Iggy Pop hat er kein Gramm Fett, sondern brilliert mit außergewöhnlicher Frische und salziger Mineralik – Viognier 2.0 mit besten Anlagen für die nahe Zukunft.