

 **Maison Stephan**

# *Condrieu "Le Tinal" AOC*

 , 500 ml

 France,

 9910401030



Alkoholgehalt: 0,0 %

## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Hummer à l'Américain (Meeresfrüchte)
- Kapaun in der Kalbsblase mit Wirsing und Trüffel (Geflügel)
- Hecht-Quenelles mit Sauce Nantua (Fisch)



# Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.04.2025

## **Farbe**

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen und grünen Reflexen

## **Nase**

Le Tinal ist von Beginn an ein fantastisch dichter und doch frisch, klar und fein wirkender Condrieu, der intensiv nach Aprikosen und Pfirsichen, Mandarinen und Kumquats, Mango und Ananas, reifen Birnen, Veilchen und Akazienhonig duftet. Dazu gibt es würzigen Noten wie Fenchelsamen, Anis und Koriander, etwas Süßholz und Thymian. Ein wunderbarer Cocktail an Aromen.

## **Gaumen**

Am Gaumen schafft es der Wein, gleichzeitig füllig und kristallin, lebendig und kraftvoll, intensiv und schwebend zu wirken. All die Frucht- und Gewürzkomponenten sind vorhanden, doch wo ein üblicher Condrieu oft eher breit wirkt, wirkt Le Tinal gestochen scharf, fast schwerelos, salzig und ätherisch. Das hat Größe!