



Maison Stephan

Condrieu "Le Tinal" AOC



2023, 500 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910401030



Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

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



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Der Condrieu ist ein 100 %iger Viognier von alten Reben, die biologisch bewirtschaftet und in der Gemeinde Vérin auf dem Lieut-Dit Le Tinal gepflanzt wurden. Die Lage verfügt über Granit- und Biotitböden und ist nach Süden/Südosten ausgerichtet. Die Trauben wurden von Hand gelesen, spontan vergoren und über ein Jahr hinweg in gebrauchten Fässern gereift.

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!