

Les Bruyères

Viognier "Les Monestiers" IGP

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910208026

 Viognier

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostino mit Burrata, weißem Pfirsich und Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Zanderfilet in weißer Tomaten Beurre blanc mit

Basilikum-Öl

(Fisch)

Zicklein aus dem Ofen mit Karotten und

Fenchelgemüse

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022

Die Domaine Les Bruyères wurde im Jahre 1955 von Georges Reynaud gegründet. Bis 2002 wurden die Trauben an die lokale Kooperative verkauft, als sein Enkel David den Betrieb übernahm und komplett umkrempelte. Er stellte um auf biologische und biodynamische Bewirtschaftung und verbannte alles aus dem Keller, was seiner Auffassung eines ursprünglich hergestellten Weines widersprach. Der Betrieb liegt an den Ufern der Isère in der Appellation Crozes-Hermitage und umfasst heute 20 Hektar Rebfläche.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2021 Les Monestiers von David Reynauds Les Bruyères duftet geradezu archetypisch nach Steinobst wie weißem Pfirsich, grünen Aprikosen und etwas Charentais Melone. Der initiale Eindruck freudvoller Saftigkeit ist unterlegt von markant mineralischen Noten, die eine gewisse Salzigkeit attestieren. Über allem schwebt der Duft milder Gewürze in der Kopfnote.

Mund:

Im Antrunk überrascht der Wein mit seiner profunden Mineralik und unglaublicher Disziplin: Geschliffen und gradlinig ist der definiert durch seinen steinigen Charakter, dem sich alles weitere willfährig unterordnet. Die Frucht nimmt sich zurück bis in den reichhaltigen Extrakt, die Säure ist fest verwoben in der dicht gewirkten Struktur des Weines. Bei aller Statur und Größe wirkt er dennoch saftig und unbeschwert. Ein Chamäleon, dass seine Stärken zu Tisch voll ausspielt.