



Les Bruyères

Viognier "Granit" IGP



2024, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910208038



Viognier

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Törtchen vom Reh mit Pumpernickel und getrockneten Aprikosen

Muskatkürbis-Suppe mit Macadamia Crunch (vegetarisch)

Lachs, auf der Haut gebraten mit Orangen-Ingwer-Buttersauce und
Fenchelgemüse



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.03.2026

Info zum Wein:

100% Viognier gewachsen auf Granit des Zentralmassifs, ausgebaut und gereift im Stahltank.

Farbe:

Mittleres Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Ein Prachtexemplar der Traube Viognier befindet sich hier beim 2024er Viognier von David Reynaud im Glas, die intensiven und typischen Aromen von Aprikose, Birnenkompott, Maiglöckchen und Orangenblüten wickeln den Verkoster direkt um den kleinen Finger. Aber nicht nur die fruchtigen Aromen wirken intensiv, sondern auch Anis, Vanille, Kardamom und Ingwer gesellen sich hinzu und laden zum ersten Schluck ein.

Gaumen:

Angriff am Gaumen, wie erwartet befindet sich ein aromatischer und kraftvoller Tropfen im Glas. Ausladende Frucht mit viel Dichte, viel Druck, Würze und Salzigkeit in der Mitte der Zunge und ein langer, prägnanter, saftiger Nachhall. Wer die Stilistik der Traube aus dieser Region kennt ist positiv überrascht über den moderaten Alkohol von lediglich 12Vol%. Der perfekte Wein zu einer kreativen und aromareichen Küche.