

Viognier

Venta D´Aubert

Viognier, die große unbekannte weiße Rebsorte der nördlichen Rhône. In den 1960er Jahren noch vom Aussterben bedroht, feiert sie jetzt ihre verdiente Renaissance. Hier kommt sie aus dem Hochland des mittelspanischen Aragoniens. Ihre Reben stehen hier auf über 700 m Höhe. Die säureärmste weiße Rebsorte der Welt, die wir in verschiedenen Herkünften anbieten, die sich auf faszinierende Weise gravierend voneinander unterscheiden, präsentiert sich deshalb hier anders als erwartet.

2025 verrichteten die natürlichen Gärhefen ganze Arbeit. Sie vergoren den Wein bis auf kaum noch nachzuweisende 0,08 g/l Restzucker. Er fällt also knochentrocken aus und wirkt dabei so klar und animierend frisch wie ein kalter Gebirgsbach. Ein rasanter Stil von Viognier. Klar, rein und sauber, ultrapräzise im Mund, extrem erfrischend in der Wirkung, angenehm herb am Gaumen, konsequent fokussiert auf die windige Herkunft, das kühle Höhen-Klima und die Präzision in der Umsetzung im Keller. Im Glas grünlich mit gelben Reflexen stehen. Im Duft reife Melone, die herbe Frische von Grapefruit, darüber grüne Minze und der betörende Duft von Holunderblüte. Trotz weicher Säure im Mund stahlig lang im Zug am Gaumen, der Wein greift zu auf der Zunge, wirkt pikant würzig und floral und macht Freude in seiner belebend unfruchtigen und doch aromatisch so komplexen Neutralität. Schreit nach frischem Fisch und Meeresgetier aller Art, nach raffinierten Salaten und hochkarätiger Veggie-Küche. Spanien kann Weißwein.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2024+
Restzucker: 0,08 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,45

0,75l
SRW25201

K&U
www.weinhalle.de