



2019

Viognier IGP

Domaine Les Yeuses

Viognier. Die weiße Rebsorte mit der niedrigsten Säure weltweit. Exotisch im Duft - Lychee, Papaya, reife Aprikose. Ungewohnt weich und füllig im Geschmack. Viognier ist absolut unverwechselbar und so hat das sensationell preiswerte Exemplar der Brüder Dardé aus der Nähe von Sète im zentralen Languedoc schon viele Kunden begeistert. Vor allem aber hat es uns viele jüngere Weintrinker zugeführt. Sie genießen den Wein gut gekühlt als köstlich aromatischen Aperitif im Sommer. Oder als Begleiter asiatisch gewürzter Fleisch- und Fisch-Gerichte. Oder zu vegetarischen Gerichten. Und im Herbst beflügelt er höchst anspruchsvoll Kürbisgerichte aller Art.

Gelb in der Farbe. Weich und süffig und fruchtig im Trunk. Wirkt merkwürdig breit, ist aber alles andere als plump oder schwer. Füllt den Mund mit sahniger Konsistenz, ohne aufzuregen oder zu überfordern. Hat kernig straffe Textur und läuft doch opulent und mild über die Zunge. Seine ungewohnte Eigenart ist in der Tat schwer zu beschreiben. Doch warum hat man dieses lustvoll preiswerte Weißweinvergnügen nicht schon früher für sich entdeckt? Ein Viognier wie dieser sollte ob seiner niedrigen Säure binnen 3-4 Jahren getrunken sein. Also ran an die leckeren Bouteillen!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Konventionell
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: mit Maschine geerntet
Dekantieren: Nein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Nein
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert, geschönt
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,6

0,75l

7,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA19802



www.weinhalle.de