



2019

»Viognier« IGP l'Herault

Domaine de Petit Roubié

Viognier, die große weiße Rebsorte der nördlichen Rhône, war in den 1960er Jahren vom Aussterben bedroht, ist heute aber so populär ist wie noch nie. Sie kann im heißen und trockenen Süden Frankreichs alkoholisch plump und aromatisch banal ausfallen, wenn sie nicht auf den Punkt reif geerntet wird. Weil die allermeisten Weinbaubetriebe im Languedoc aus Kosten- und Preisgründen mit der Maschine ernten, treffen viele den optimalen Reifezustand der Rebsorte nicht und schon ist es aus mit der wunderbaren, aber fragilen Aromatik.

Auf der Domaine de Petit Roubié steht sie auf basischem Lehm-Kalkboden, bringt trotz Bioweinbau stattliche Erträge um die 70 hl/ha, und präsentiert sich in ungewöhnlicher Brillanz in Duft und Geschmack. Hier wird sie voll und ganz dem Rebsortencharakter gewidmet, ist hochdekoriert und deshalb immer schnell ausverkauft. Trotz 25.000 Flaschen Gesamtproduktion. Strahlend frische Säure agiert hier in sanft cremigem Mundgefühl, dem jedwede Schwere oder Plumpheit abgeht. Dem Glas entströmt der Duft reifer Mango und Aprikose in einem Hauch Lavendel und Veilchen. Im Mundgefühl mundwässernd saftig und erfrischend, ausgewogen und so wohlthuend harmonisch, daß spontan die Lust auf den nächsten Schluck aufkeimt. Ein kleiner, technisch brillant in Szene gesetzter Viognier, der zu diesem Preis die glorreiche Ausnahme ist und vom ersten bis zum letzten Schluck richtig Spaß macht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 1,1 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Frisch und jung zu trinken
Dekantieren: Nein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Nomacorc (synth)
ManuVin®: Nein
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,55

0,75l

7,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA19822



www.weinhalle.de