Viognier IGP Les Vignes d`à Côté 2022

Fülle, Cremigkeit, seidig und saftig mit feiner Pfirsichnote, Kräuterwürze, Bittermandel und Pistazie

Winzer: Cuilleron
Region: Rhône
Rebsorte: 100% Viognier
Farbe: weiß
Ausbau: Holzfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Steinbutt mit Nussbutter und feine Currygerichte mit exotischen Früchten

0.75 l – Bestellnummer n217022

Cuilleron
Rhône

Condrieu ist der Name einer Gemeinde am rechten Ufer der nördlichen Rhône und einer nur 100 Hektar großen Weißwein-Appellation. Die Viognier-Traube ergibt hier exotisch duftende, sehr reichhaltige Weine. Ein führender Betrieb ist die Domaine Cuilleron. Sein Viognier zeigt die seidig-saftige, pfirsichfruchtige Art eines Condrieu, kostet aber nicht einmal die Hälfte. Yves Cuilleron übernahm die Domaine 1987 von seinem Onkel und erweiterte die Rebfläche erheblich.

Abbildung unverbindlich