



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.