



»Viognier« IGP l'Herault

Domaine de Petit Roubié

Viognier, die große weiße Rebsorte der nördlichen Rhône, war in den 1960er Jahren vom Aussterben bedroht, heute ist sie so populär wie noch nie. Dabei kann sie, wenn sie nicht auf den Punkt perfekt reif geerntet wird, im heißen und trockenen Süden Frankreichs ganz schnell alkoholisch plump und aromatisch banal ausfallen. Dann ist es aus mit der wunderbar duftigen Aromatik der säureärmsten weißen Rebsorte der Weinwelt

... auf der Domaine de Petit Roubié mitten im südfranzösischen Languedoc brilliert sie im Glas. Sie steht hier auf basischem Lehm-Kalkboden, bringt trotz Bioweinbau stattliche Erträge um die 70 hl/ha, und präsentiert sich in Duft und Geschmack in rebsortentypischer Bestform. Ihr Wein ist hochdekoriert und deshalb immer schnell ausverkauft. Strahlend frische aber milde Säure agiert 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 wohltuend harmonisch, spontan keimt Lust auf den nächsten Schluck auf. Ein kleiner, technisch brillant in Szene gesetzter Viognier, der zu diesem Preis die glorreiche Ausnahme ist und vom ersten bis zum letzten Schluck Freude bereitet. Der Weißwein für ganz viele Gelegenheiten.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Frisch und jung zu trinken

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Nomaticorc

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,55

0,75l

FLA23822



www.weinhalle.de