



## Viognier »La Rosine« VdPays

Stéphane Ogier

Stéphane Ogier präsentiert seinen schwärmerischen Viognier »La Rosine« herbstlich gelb im feinen Hauch von Vanille, reifer Birne und Apfelschale. Salzig würzig verwirrt diese mildeste aller weißen Rebsorten die Zunge. Man sucht nach Säure und findet sie nicht. Cremig dichte Konsistenz schleicht sich durch den Mund, nicht mollig weich und fett, sondern knochentrocken und mineralisch pikant gewürzt, irgendwie breit im Fluß und schlank in der Wirkung, also ganz anders, als man es von Weißwein gemeinhin erwartet und gewohnt ist. Einen so exotischen, physisch fühlbaren Weißwein hat man selten im Mund.

Im Duft frischer Kohlrabi und reife Quitte, Aprikose und exotisches Obst, Zitrusfrüchte. Paßt zu Kürbis exotisch, zu Asienküche ambitioniert, zu salziger Regionalküche und als solo zelebrierter Meditationstropfen wirkt er wahre Wunder. Seine eigenständig weiche, sahnig cremige Wirkung ist kaum in Worte zu fassen, man muß sie erleben. Satte Fülle und sämige Substanz von explosiv aromatischer Intensität. Trotz seiner opulenten Säurearmut wirkt der Wein merkwürdig fein, elegant, finessenreich, delikat, mundwässernd harmonisch und appetitlich umrahmt von reifer Aprikose. Zu 2/3 im neuen Barrique, zu 1/3 im Edelstahltank vergoren. Mehr muß man nicht wissen, um diesen durchgeknallten Weißwein sinnlich erleben zu können. Nur wer wagt, gewinnt.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 1,2 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Granit  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Leichte Filtration  
pH-Wert: 3,37

0,75l  
FRH23003



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)