

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ SA

Viognier Châtagneréaz Grand Cru Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Schweiz > Waadt > La Côte



Produzent

Château de Châtagneréaz SA



Rebsorte(n)

Viognier

Degustationsnotizen

Farbe : Schöne helle Farbe



Bouquet : Aromatische Komplexität mit Noten von Aprikose und weissen Blüten

Gaumen : Strukturierter Wein, ausgewogen und kraftvoll. Die Aromen der Nase kommen im Gaumen zurück, gute Säure, elegant und harmonisch



Gastronomie

Geräucherte Felchenfilets, Hecht-Mousse, Tartar von St-Jakobsmuscheln

Spezielles



Der auf dem Weingut von Châtagneréaz ausgebaute Viognier wird ohne malolaktische Gärung vinifiziert, um seine Prägnanz und Aromen zu erhalten. Er reift in Barriques der 3. und 4. Generation, was die breite Geschmackspalette vervollständigt.



Serviertemperatur

10 - 12°C



Reifungspotential

5 - 8 Jahre



SCHENK

www.schenk-wine.ch