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