

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ SA

Viognier Châtagneréaz

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