

 **Maison Stephan**

# *Le Grand Blanc VdF*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401029

 Marsanne, Roussanne, Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln in Orangen-Vanille-Sauce (Meeresfrüchte)

Wolfsbarsch mit Fenchel und Zitrusfrüchten (Fisch)

Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.02.2025

## **Informationen zum Wein**

Eine Cuvée aus 40% Roussanne, 40% Marsanne und 20% Viognier von Reben aus biologischem Anbau, die in drei Departements in den Gemeinden Ampuis, Condrieu, Roussillon und Vérin auf verschiedenen Böden wie Biotit-Granit und Rhône-Schwemmland gepflanzt sind. Die Trauben werden von Hand geerntet. Es folgt eine natürliche Weinbereitung mit direkter Pressung, indigenen Hefen und achtmonatiger Reifung in Edelstahlbehältern. Die Abfüllung im Weingut geschieht ohne Schönung, Filtration oder Zusatz von Sulfiten.

## **Farbe**

Transparentes Zitronengelb

## **Nase**

*Le Grand Blanc* duftet vom ersten Moment an intensiv und verhehlt nicht, dass hier Viognier mit im Spiel ist. Der Wein erinnert an Holunder und Päonien, Mandarinen samt Schalen, Zitronen und Orangen, Pfirsiche und Aprikosen.

## **Gaumen**

Am Gaumen wirkt der Wein mundfüllend saftig mit einer schönen, präsenten Säurestruktur und einer seidigen Textur. Auch hier wird das Aroma deutlich vom Viognier bestimmt, allerdings perfekt ausbalanciert mit pikanten Noten im langen Finale.