

Chêne Bleu

Viognier IGP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Rhône (Süd)

 9910212173

 Viognier

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hummer-Bisque mit Mango und Thai-Basilikum (Meeresfrüchte)

Knoblauch-Zitronen-Huhn (Geflügel)

Pastinaken-Rösti mit Blauschimmelkäse (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

Information zum Wein

Der Viognier stammt von 20 Jahre alten Reben, die auf 550 Metern in nördlicher Ausrichtung stehen. Der Boden ist geprägt von Lehm sowie Kalkstein und sehr steinig.

Ausgebaut wurde der Wein nach sanftem Pressen und Spontanvergärung über acht Monate in Demi-Muids.

Farbe

Leuchtend helles Goldgelb mit leicht grüner Tönung

Nase

Der 2022er *Viognier* ist ein runder und reifer Wein, der im Duft an Maiglöckchen, Klee, Heckenkirsche und Früchte wie Aprikosen und Pfirsiche, aber auch ein Spuren von Bienenwachs, Vanille und Holz erinnert.

Gaumen

Am Gaumen zeigen sich Schmelz und *rondeur* des Jahrgangs in Verbindung mit einer saftigen Frucht und reifen Säure. Im Hintergrund findet man Spuren vom Holzausbau mit feiner Vanille und Eiche, dazu Anklänge von Mandeln. Der Wein besitzt Volumen und Kraft und schafft spielend die Begleitung intensiver Gerichte