Maison Stephan

Condrieu "Le Tinal" AOC

2022, 500 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401028

Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Sainte Pierre mit Safransud und Venusmuscheln

(Meeresfrüchte)

Gebratene Garnelen mit Orangenbutter

(Meeresfrüchte)

Safranrisotto mit Orangenabrieb

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.04.2024

Info:

Der Condrieu Le Tinal kommt von einem nur 0,17ha umfassenden Plot in der Gemeinde Verin.

Magnesiumeisenglimmer und Granit findet man im Untergrund der Lage Le Tinal.

Dort wächst zu 100% Viognier doré aus einer Selektion Massale.

Die Rebstöcke sind 35 Jahre alt und liefern einen Ertrag von ca. 35 hl/ha.

Maison Stephan steht für ein absolutes low intervention wine-making. Additive, Pestizide, Fungizide, Filtration o.ä. finden nicht statt. Der Schwefel ist gegen Null.

Die Maische wird kalt mazeriert und unter Kohlensäuredruck abgepresst. Die Vinikfikation find in gebrauchten Fässern statt und wird bei ca. 20°C reguliert. Die Reife erfolgt für zwölf Monate in kleinen Fässern aus Eiche aus dem Troncais, den Alpen und dem Kaukasus.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Reflexen und leichter Perlage

Nase:

Der Duft des Viognier ist betörend. Die tropische Frucht schwankt unentschlossen zwischen Mango, gegrillter Ananas und Passionsfrucht. Grapefruit, Blutorange, Papaya und Litschi mischen dabei auch mit. Eingelegter Pfirsich und reife Birne schlagen noch eine Brücke zu den heimischen Früchten. Die Frucht wirkt satt und einladend. Akazienblüte sowie auch der Duft von blühenden Mandelbäumen weht aus dem Glas. Etwas Ahornsirup und Dattel versetzen ihn in eine tiefere Dimension. Kandierter Ingwer sowie die Zesten von Orange und Zitrone ergänzen dies wunderbar. Thymian, Zitronenmelisse und Petersilie setzen starke Akzente in der Nase. Aus der würzigen Ecke kommen reichlich Koriandersaat belebend hinzu. Vegetabil kann er den Duft von Fenchel und Artischocke aufweisen. Sehr vielfältige Nase, die einen noch ahnungslos zurücklässt, welcher Weintyp gleich auf uns wartet.

Gaumen:

Der 2022 Condrieu Le Tinal steht deutlich für einen straffen Vertreter seiner Rebsorte. Die Frucht prägt auch das Geschmacksbild am Gaumen deutlich, wird aber in ein sehr enges Korsett gedrückt. Dadurch gewinnen auch die Säurespitzen an Bedeutung und diese sind bei Viognier von höchster Güte im Interesse des Trinkflusses. Seine Struktur ist straff und er wirkt auf mich enorm animierend. Durch die feinen Säurespitzen wird auch vor allem die herbale, etherische Aromatik gefördert. Le Tinal ist zudem ein sehr schlanker Typus Wein, dem

es gelingt seine Herkunft zu zeigen, aber die gewohnten Attribute seiner Zunft abzulegen.