

Viognier

Bezeichnung : Landwein Coteaux de Cèze Weiß
Jahrgang : 2006
Flaschengröße : 75 cl



Rebsorte : 100% Viognier
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund
Rebstöcke : Jung, Kordonerziehung Royat, natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden, bei Bedarf grüne Lese
Ertrag : 40 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Hellgolden glänzend
Bouquet : Fruchtig (kandierte Früchte, getrocknetes Obst), süße Gewürze
Geschmack : Vollmundig mit feiner Frucht und zartem Schmelz

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- 2-3 Jahre lagerfähig
- Exzellent als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zu frischen Meeresfrüchten, Fisch in Soße, Gänseleber, Hühnchen, Schweinefleisch, Trüffeln, Blauschimmelkäse (Roquefort), Desserts...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

4-24-stündige Kaltmaischung der entrappten und gemahlten Trauben

Pressung

Vorklären

Schönen der Moste (36 – 48 Stunden)

10 bis 15-tägige Vergärung bei 17/18 °C unter Zugabe von Hefen

Regelmäßiges Aufrühren (1 Monat)

Abstich

Kieselgurfiltration im Winter

Sterilfiltration

Falschenabfüllung im Frühling