

CONDRIEU AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	CÔTES DU RHÔNE
PRODUZENT;	E. GUIGAL HTTP://WWW.GUIGAL.COM/FR/
TRAUBENSORTE;	VIOGNIER
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	SORGFÄLTIGE HANDLESE, GÄRUNG BEI TIEFEN TEMPERATUREN. AUSBAU IM EDELSTAHLTANK UND IM HOLZFASS.
WEINTYP;	GOLDGELBE FARBE, KOMPLEXER WEIN, MIT REIFEPOTENZIAL, FLORALE NOTEN VON VEILCHEN UND WEISSDORN, FRUCHTAROMEN APRIKOSE, WEISSER PFIRSICH TERTIÄR NOTEN WIE VANILLE, ZEDERNHOLZ UND AKAZIENHONIG MITTLERE GUT EINGEBUNDENE SÄURE ENDET IN EINEM LANGANHALTENDEM ABGANG
PASST ZU;	APÉRO, ANTIPASTI, GEBRATENES GEMÜSE, AUSTERN, ROHE FISCHGERICHTE (SUSHI, TARTAR) SPARGELN, GEGRILLTER FISCH, GEGRILLTES GEFLÜGEL, LEICHTE PASTAGERICHTE

