



Cuvée 1844 Viognier

Ostschweizerlandwein (Thurgau), Roland und Karin Lenz, 2018

750 ml

Art-Nr. 10115718

Die Blumigkeit mit Weissdorn, Glyzinie und Jasmin im Duftfächer ist bemerkenswert. Sie wird von fruchtigen Noten begleitet, die an sonnengereifte Aprikosen und rote Äpfel erinnern. Die herrlich saftige Säure, die mit einer feinen Salzigkeit gepaart ist, sorgt für die belebende Frische. Dieser charmante Wein besitzt einen durchaus molligen Körper, ist kraftvoll und getragen von einer tollen Konzentration.

Herkunft:	Schweiz / Ostschweiz / Thurgau
Traubensorte:	Viognier
Genussreife:	1 bis 4 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apéro riche, Süsswasserfisch an Rahmsauce, Fischterrine, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Ziegenkäse
Vinifikation:	Gärung imahltank, sofort schonend abgepresst, Gärung bei tiefen Temperaturen
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	imahltank, in teils neuen und gebrauchten Barriques, auf der Hefe, Bâtonnage
Ausbaudauer:	10 Monate
Volumen:	12.0 %



Bio/biodynamisch zertifiziert



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



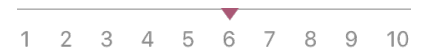
Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

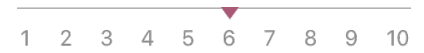
Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

