



Cuvée 1844 Viognier

Ostschweizerlandwein (Thurgau), Roland und Karin Lenz, 2018

750 ml

CHF 25.80

N° Art. 10115718

Le côté floral dans le avec de l'aubépine, de la glycine et du jasmin dans le bouquet est remarquable. Il est accompagné de notes fruitées qui rappellent les abricots mûris au soleil et les pommes rouges. L'acidité merveilleusement juteuse, combinée à une salinité fine, se charge de rendre la fraîcheur vivifiante. C'est un vin charmeur au corps bien charnu, puissant et soutenu par une très belle concentration.

Origine:	Suisse / Ostschweiz / Thurgau
Cépage:	Viognier
Maturité:	1 à 4 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Apéro riche, Poisson d'eau douce à la crème, Terrine de poisson, Poulet croustillant au four, Fromage de chèvre
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage immédiat et délicat, Macération à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En cuve inox, En partie en barriques neuves et usagées, Sur lies, Bâtonnage
Durée de l'élevage:	10 mois
Volume:	12.0 %



Vin biologique ou biodynamique certifié



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

