



2013 Viognier

100 % Viognier

13% alc., 6,2 g/l Gesamtsäure, 0,2 g/l Restzucker

Weinberg:

Parzelle 7, 8, 9 gepflanzt 1987

Parzelle 24, 25 gepflanzt 2000

Lesedatum: 16.09./09.10.2013

Abfülldatum: 07.04.2014

Erzeugte Flaschen: 5.000 Fl. 75cl

Weinausbau:

100% reduktiv im Edelstahltank

Dieses Jahr haben wir einen Viognier, der deutlich vom kühleren Jahrgang 2013 mit langer Reifezeit geprägt ist. Im Gegensatz zu den normalen Jahren, in denen man aufpassen muss, dass die Reife und der Alkoholgehalt nicht in Höhe schießt, konnten wir dieses Jahr abwarten, bis die erforderlichen Reifegrade erreicht waren, 2 Wochen später als in normalen Jahren. Diese Bedingungen kommen einem frischen Weissweintyp zugute.

In der Nase riecht man Frühlingswiese, Minze, Gänseblümchen, grünen Apfel, frisches Heu. Im Gout kommt er sehr frisch wie ein klarer Gebirgsbach auf die Zunge, eine angenehme Säurestruktur sorgt für Erfrischung. Auch im Geschmack findet man Aromen von Granny Smith Apfel, Reneclaud. Ein mittelgewichtiger, graziler und finessenreicher Weisswein, ein perfekter Aperitif. Extrem erfrischend, nicht zuletzt aufgrund seines geringen Restzuckergehaltes von 0,2g/l, also „bone-dry“. Gekühlt mit 6-8 °C genießen.