



2014 Viognier

100 % Viognier

13,4 % alc., 6,2 g/l Gesamtsäure, 0,4 g/l Restzucker

Weinberg:

Parzelle 7, 8, 9 gepflanzt 1987
Parzelle 24, 25 gepflanzt 2000

Lesedatum: 28.08.2014

Abfülldatum: 31.03.2015

Erzeugte Flaschen: 1.400 bot. 75cl

Weinausbau:

100% reduktiv im Edeltank

Ein Viognier, der einem geradezu in die Nase springt. Intensive Gerüche nach Veilchen, Kiwi, Minze, Gänseblümchen versprechen sehr viel. Im Gout kommt es dann noch zu einer Steigerung der Aromenvielfalt und Fruchtextplosion. Die perfekte Balance zwischen Fruchtaromatik, Klarheit und Säurespiel machen unseren Viognier zu einem wahren Trinkvergnügen. Die Vielschichtigkeit der Aromen ergeben einen Abenteuerwein, bei dem es viel zu entdecken gibt.

Extrem erfrischend, nicht zuletzt aufgrund seines geringen Restzuckergehaltes, also „bone-dry“. Gekühlt mit 6-8 °C geniessen.

Stefan Dorst 22.08.2015