



## Terrasses du Palat, Condrieu



Artikel Nr.	03210
Land	Frankreich
Herkunft	Condrieu, Rhône
Rebsorte	Viognier (100%)
Qualitätsbezeich.	AOC Condrieu
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	direkte Pressung, spontane Gärung im Barrique mit kontrollierter Gärung, 6 Monate Reife auf der Vollhefe mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe, dann weitere 12 Monate auf der Feinhefe teilweise im Barrique, teilweise im Fuder
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Die Nase ist intensiv und komplex, mit Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Mandel sowie würzigen und mineralische Untertönen. Im Mund voll und cremig, mit einer schönen Struktur und balancierte Säure. Reifpotenzial über 10 Jahren.