

Imagine - Condrieu 2021 - Bio

Domaine Barou · AOP Condrieu · Nördliches Rhôneetal, Frankreich



Vollmundiger Viognier aus Charnas mit cremiger Textur, reifer Frucht und mineralischer Frische.

Aromaprofil. Der Imagine duftet intensiv nach Zitrone und weißen Blüten. Dazu kommen feine Noten von reifer Aprikose und Pfirsich. Durch die Reifung im Eichenfass entstehen dezente Aromen von Vanille, gerösteten Mandeln und einem Hauch Karamell. Am Gaumen wirkt der Wein rund und cremig, mit einem langen Abgang, in dem Zitrusfrüchte, Nüsse und leichte Röstaromen nachklingen.

Herstellung. Nach einer Maischestandzeit von 10 bis 12 Stunden wird der Wein bei 16 bis 20 °C in Fässern vergoren. Anschließend reift er 9 Monate in Eichenfässern (10 % neues Holz). Alle 14 Tage wird der Hefesatz aufgerührt, um mehr Fülle und Tiefe zu erzielen.

Terroir. Der Wein stammt aus zwei Lagen: Fontailloux mit tiefen, lehmigen Böden, die Feuchtigkeit speichern, und Côte de Font Sivet mit steinigen, granithaltigen Böden, die im Sommer trocken und warm sind.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2021

REBSORTE

Viognier

HERKUNFT

Nördliches Rhôneetal, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Condrieu

ALKOHOLGEHALT

13,5 % vol.

TRINKTEMPERATUR

12 °C

FÜLLMENGE

0,375 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Ziegenkäse, Jakobsmuscheln, Kalbsrücken

