

Vina el Aromo

Viognier



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2025**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13 % vol.

Verschluss: Schraube

Säure: 5,8 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 5,7 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Viognier

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Geflügel sowie zu allen leichten Gerichten.

Beurteilung:

Ein leuchtend gelber Farbton mit grünen Reflexen ziert diesen Viognier. Erfrischend tropische Aromen von Pfirsich und Litschi mit Anklängen von Birne und einem mineralischen Nachklang.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren, Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung, im Barrique vergoren, im Edelstahltank gereift, nach 4 – 6 Monaten Abfüllung auf Flaschen.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbrise kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02635-25

