

Vina el Aromo

Viognier



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang:	2023	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	5,8 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite, Milchprotein		
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 allen leichten Gerichten.

„Leuchtgelber Farbton mit grünen Reflexen.

Weiche tropische Aromen von Pfirsich und Litschie mit Anklängen von Birne sowie 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 Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02635-23

