

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Viognier de Rosine - Stéphane Ogier

Art.-Nr: 04966



Beschreibung:

Im Duft Quitte, Aprikose, exotische Frucht, Zitrusfrucht, Vanille und frischer Kohlrabi. Auf der Zunge salzige Würze. Cremig dicht, milde Säure, wirklich trocken, schlank. Delikat, elegant und mit viel Finesse.

Hersteller:

Die Domaine Ogier hat an der Nordrhône wichtige Akzente gesetzt. Michel Ogier produziert sehr noble Syrahs. Sein Sohn Stéphane ist einer der spektakulärsten Vertreter der jungen Garde an der nördlichen Rhône. Im Besitz der Ogiers, die seit Generationen dort ansässig sind, sind nur beste Rebflächen.

Anbau:

Die Appellation Collines Rhodaniennes im Rhône-tal wurde 2009 gegründet. Sie umfasst, verteilt auf fünf Départements etwa 300 Hektar Rebfläche. Ertragsreduzierung. Selektive Lese von Hand.

Rebsorte Viognier	Region Rhône	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-11 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Collines Rhodaniennes IGP	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Steine, Kies, Mergel, Alluvial	Trinkfenster 2024-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität




Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte

 Helles Fleisch

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Vegetarische

Gerichte  Asiatischer Küche