



Viognier IGP Les Vignes d`à Côté 2023

Fülle, Cremigkeit, seidig und saftig mit feiner Pfirsichnote, Kräuterwürze, Bittermandel und Pistazie

Winzer: Cuilleron

Region: Rhône

Rebsorte: 100% Viognier

Farbe: weiß

Ausbau: Holzfass

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Steinbutt mit Nussbutter und feine Currygerichte mit exotischen Früchten

0.75 l – Bestellnummer n217023

Cuilleron Rhône

Condrieu ist der Name einer Gemeinde am rechten Ufer der nördlichen Rhône und einer nur 100 Hektar großen Weißwein-Appellation. Die Viognier-Traube ergibt hier exotisch duftende, sehr reichhaltige Weine. Ein führender Betrieb ist die Domaine Cuilleron. Sein Viognier zeigt die

seidig-saftige, pfirsichfruchtige Art eines Condrieu, kostet aber nicht einmal die Hälfte. Yves Cuilleron übernahm die Domaine 1987 von seinem Onkel und erweiterte die Rebfläche erheblich.