

Vinum Nobile

Viognier

Qualitätswein trocken

trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Viognier
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	6-10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charakternvoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil.

Viognier Weine sind weltweit selten, deshalb ungewöhnlich und kostbar. Viognier hat etwas mystisches, weil er in Condrieu teilweise unerkannt und für viel Geld verkauft wird. Der Vinum Nobile Viognier ist auch als Repräsentant der Ortenau eine Besonderheit. Er präsentiert sich vielschichtig, kräftig und tiefgründig und mit einmaligem Geschmacksbild, das ihn als hochwertigen Essenbegleiter auszeichnet.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er sich in hellem Goldgelb; im Bukett ein intensives Aromenspiel aus reifer Aprikose und Pfirsich gepaart mit floralen Düften nach Veilchen und Maiglöckchen; vollmundig und weich mit viel Gaumenfrucht, cremigem Hintergrund und feinstem Säurezug; dezente Extraktsüße, druckvoller Körper und sehr gute Länge.

Speiseempfehlung

Meeresfrüchte, asiatische Gerichte, helle Fleischgerichte, Geflügel

Rebsorte



An den Steillagen-Terrassen von Condrieu an der französischen Rhone liegt die Heimat des Viognier. Mitte der 1980er Jahre hat die beinahe verschwundene Rebsorte eine Renaissance erfahren und gehört heute zu den teuersten Weißweinen Frankreichs. Die Sorte braucht sehr warme Lagen und muss während des Sommers im Ertrag reduziert werden, damit die gewünschten kräftigen und aromatischen Weine erzeugt werden.

Weinausbau

Hochreifes Traubengut aus älteren Rebanlagen, der Most wurde langsam und schonend im Edelstahltank vergoren bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

Gezielt trockener Ausbau, und durch Hervorhebung von Schmelz als Essensbegleiter konzipiert.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldener DLG-Preis
Bundesweinprämierung