

# VIOGNIER ECLECTIQUE 2023



## TECHNISCHE PRESENTATION

**Klassifikation:**

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

**Rebsorten:**

100% Viognier

**Weinberge:**

Argolida in 300 m Höhenlage

**Hauptsächliche Bodenart:**

Sandige Tonerde

**Alter der Reben (Durchschnitt):**

29 Jahre

**Ertrag:**

44 hl/ha

**Ernte:**

Mitte August

## VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt für 6 Stunden bei 14°C. Alkoholische Gärung bei 17°C. Gegärt in neuen (50%) 225l französischen Eichen Barriques, malolaktische Gärung und Reifung über 12 Monate „Sur Lie“ mit regelmässigem Batonnage. Der Wein wurde unter Verwendung eines Schraubverschlusses abgefüllt.

Alkohol vol: 13%

pH: 3.38

Totaler Säuregehalt: 5.9 gl

## NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Farbe von goldenem Stroh mit brillanten Akzenten. Die Nase ist ziemlich komplex und elegant, was den Viognier Charakter sehr schön ausdrückt. Der Wein enthüllt Aromen reifer Pfirsiche, Orangenblüten, Zitrusrinde als auch tropischer Früchte. Die Eichenmerkmale – süßes Vanille und Haselnuss – sind meisterhaft in den Wein eingearbeitet und ergeben zusammen ein reiches Bouquet, während der Geruch von Brotrinde den Kontakt mit dem Bodensatz andeutet. Geschmackmäßig ist er vollmundig mit großartiger Textur und säuerlicher Frische, im Einklang mit den Aromas. Starker, komplexer Nachgeschmack der endlos anhält.