



Viognier

Diese südländische Rebsorte wurde 1997 in der Nähe des Weinkellers angepflanzt. Dieser Wein hat sich in den letzten Jahren erheblich verbessert, da er von der Klimaerwärmung profitiert. Der Viognier stammt aus den Hautes Côtes du Rhône und benötigt viel Sonnenlicht, um die Beeren auszureifen.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Viognier	Genussreife	0 bis 5 Jahre
Alkohol	13.3 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Apéritif oder Spargeln vom Vully

Terroir

Kommt auf mageren, flachgründigen Böden zum Ausdruck. Er erhält dort sowohl seine Mineralität als auch eine frühe Reifung.

Weinbereitung

Der Viognier wird zu einem leicht aromatischen Weisswein vinifiziert. Er entfaltet seine Eigenschaften von weißen Steinfrüchten auf einem frischen Gerüst, das wir dank unserer Breitengrade bewahren können.

