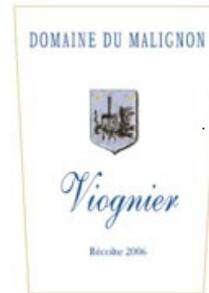


Viognier Fût

Bezeichnung : Landwein Coteaux de Cèze Weiß
Jahrgang : 2005
Flaschengröße : 75 cl



Rebsorte : 100% Viognier
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund
Rebstöcke : Jung, Kordonerziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden, bei Bedarf grüne Lese
Ertrag : 40 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Gelb mit grünlichem Schimmer
Bouquet : Fruchtiges Aroma, Vanille, rauchig-röstig unterlegt
Geschmack : Angenehm, rund, keine dominante Säure, leicht rauchige Note

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- 2-3 Jahre lagerfähig
- Exzellente als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zu frischen Meeresfrüchten, Fisch in Soße, Gänseleber, Hühnchen, Schweinefleisch, Trüffeln, Blauschimmelkäse (Roquefort), Desserts...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

4-24-stündige Kaltmaischung der entrappten und gemahlten Trauben

Pressung

Vorklären

Schönen der Moste (36 – 48 Stunden)

10 bis 15-tägige Vergärung bei 17/18 °C unter Zugabe von Hefen

Abstich mit Konservierung der feinen Hefeteilen

Abfüllung in Eichenfässer

Aufrührung während 3-4 Wochen

Weinausbau im Eichenfass während 5-6 Wochen je nach Verkostung

Sterilfiltration und Flaschenabfüllung