



## Viognier Premier, Les Guillemberts 2018

AOC Neuchâtel, Grillette

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Schweiz, Westschweiz
<b>Produzent</b>	Grillette
<b>Spezifikation</b>	Biodynamisch
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 bis 12 Grad Celsius
<b>Trinkreif</b>	bis 5 Jahre nach der Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Viognier
<b>Artikelnummer</b>	10181718

### Degustationsnotizen

Zarte florale Noten, gelbe Steinfrüchte wie Aprikose und weisser Pfirsich und Quittenaromen verwegen sich mit subtilen würzig-balsamischen Nuancen. Am Gaumen langer, weicher Auftakt und schöne Fruchtsüsse, fein eingebundene Säure, delikate Frucht, präzise Mineralität. Ein feinfruchtiger, komplexer Wein.

### Passt zu

Grillierter Fisch, Coquille St-Jacques Carpaccio, Gitzibraten, Curry

### Bemerkungen

Früher wurde der Viognier nur noch an der nördlichen Rhone angebaut. Von hier stammen auch die Stecklinge dieses Viogniers.