

Cuvée 1844 Viognier

R. & K. Lenz

Herkunft

Thurgau / Schweiz

Rebstock

Viognier

Farbe

Strohgelb

Duft

Die duftige Aromatik ist geprägt von reifen Zitrusnoten, aber auch von Aprikosen, Quitten und Lychees mit einer Prise Vanille und Minze.

Geschmack

Letztere wiederholt sich auch im Gaumenaufakt und gibt dem Wein nebst der saftigen Säure eine fantastische Frische. Dieser charmante Wein besitzt einen durchaus molligen Körper, ist kraftvoll und getragen von einer tollen Konzentration

Gradation

12% vol.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

10-12°C

Vinifikation

Das voll ausgereifte Traubengut wird von Hand gelesen. Nach der sanften Ganztraubenpressung erfolgt eine langsame Kaltgärung während ca. zwei Wochen. Die besten Partien werden speziell für diese Cuvée selektioniert. Der Wein wird während ca. 10 Monaten zu rund 2/3 in Barriques mit regelmässiger Bâtonnage ausgebaut. Der Rest wird klassisch im Stahltank ausgebaut. Der Verschnitt erfolgt vor der Abfüllung, welche normalerweise im Juli stattfindet



weinonline.ch