

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG
VIOGNIER
trocken

| | |
|-----------------|---------------------------|
| Jahrgang: | 2024 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Rebsorte: | Viognier |
| Alkohol: | 13,0 Vol. % |
| Säure: | 5,4 g/Ltr. |
| Restsüße: | 3,4 g/Ltr. |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Lagerfähigkeit: | 5 Jahre |
| Prämierung: | Gold Landesweinprämierung |
| Artikelnummer: | 089416 |



Allgemein:

Eine Besonderheit, welche seinen Ursprung im südlichen Rhonetal in Frankreich findet. Ein würziger kraftvoller Wein mit sehr duftigen Note von reifem Obst in der Nase. Gewachsen auf dem Urgestein Granit in der Einzellage Zeller Abtsberg, zeigt der Wein eine typische Mineralität. Ausgebaut wurde dieser Wein im kleinen Holzfass, welches dem Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht. Trocken ausgebaut, mit einer niedrigen Säure, ein einmaliger Trinkgenuss.

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Wein zu Sushi, geräucherter Lachs oder zu einem Gemüse Antipasti.

Empfohlene Trinktemperatur:

10-12 °C