

Weingut Kuhnle

Weinstadt-Strümpfelbach

Viognier Qualitätswein trocken



Wein-Pass

Jahrgang:	2024
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Viognier
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	20
Hinweis	enthält

Analysenwerte:

Mostgewicht:	90,00°Oe
Alkohol:	11,90%vol
Restzucker:	2,00 Gramm/Liter
Säure:	6,40 Gramm/Liter

Nicht nur einzigartig, auch besonders!

Wo Viognier ursprünglich entstanden ist, wird wohl ungewiss bleiben. Er wurde jedoch vor gut 2.000 Jahre an der Rhône um den kleinen Ort Condrieu angebaut und wäre auch fast im Dunkeln der Geschichte verschwunden. Wer den Viognier anbaut braucht Geduld und ein gutes Händchen. Die Reben sind sehr frostempfindlich und anfällig für den echten Mehltau. Wer diese Schwierigkeiten meistert, bekommt einen Wein mit starker Aromenstruktur, an denen sich auch Weinkenner kaum satt schmecken können.

Im Glas ist er von einem dunklen goldgelb, in seinem Bukett findet man Mango, Pfirsich und Aprikose, aber auch florale Noten von Veilchen oder Jasmin. Am Gaumen vollmundig, aromatisch und extraktreich mit einem Spannungsbogen von Cremigkeit, Frische und einem langen Finale.

Dieser Wein ist ein harmonischer Begleiter zu Austern, einer Fischplatte, Krustentieren, Sushi und gegrilltem Thunfisch, aber auch zu Spargel und leichten Gemüsegerichten. Doch als Solist ist er auch eine gute Wahl, um seine außergewöhnliche Aromenvielfalt zu genießen.

Empfohlene Trinktemperatur 8 - 10 °C