



Art.-Nr. 47752

GABRIEL MEFFRE LAURUS CONDRIEU

2020 | 0,75 l

CHARAKTER

Ein beeindruckender Condrieu aus 100% Viognier. In der Nase zeigt er intensive Aromen von gelben Früchten, Honig und weißen Blüten, begleitet von feiner Vanille, getrockneter Aprikose und einem Hauch Geißblatt. Am Gaumen präsentiert er sich seidig, vollmundig und klar strukturiert, mit typisch cremiger Viognier-Textur. Ein zarter mineralischer Akzent verleiht dem Finale zusätzliche Finesse. Ein eleganter Wein mit langem Nachhall und hohem Genussmoment. Die Trauben stammen aus hochgelegenen süd- bis südostexponierten Steillagen rund um Malleval. Migmatit-, Granit- und Gneissböden verleihen ihm opulente Aromen, Tiefe und Mineralität. Sorgfältige Handlese, schonende Gärung und 15 Monate Feinhefelerager sorgen für Kraft, Balance und Ausdruck.

FARBNUANCE

Strahlendes Goldgelb mit silbernen Reflexionen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Condrieu

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

100% Viognier

SERVIERVORSCHLAG

Aperitiv, Gerichte mit Fisch, Schalentieren, Ziegenkäse

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 % vol | 1,1 g/l | 4,1 g/l

AUSBAU

15 Monate in Eichenfässern

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

MARKE | PRODUZENT

Gabriel Meffre

AUSZEICHNUNGEN

Jeb Dunnock 92-94/100
Jancis Robinson 15/20

Mis en bouteille par Gabriel Meffre,
Négociant-Eleveur à Gigondas (VSE)
France

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite