GABRIEL · MEFFRE
à Gigondas depuis 1936

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 Feinhefelager sorgen für Kraft, Balance und Ausdruck.

FARBNUANCE

Strahlendes Goldgelb mit silbernen Reflexionen

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Aperitiv, Gerichte mit Fisch, Schalentieren, Ziegenkäse

AUSBAU

15 Monate in Eichenfässern

MARKE | PRODUZENT

Gabriel Meffre

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Condrieu

REBSORTE(N)

100% Viognier

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

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

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

AUSZEICHNUNGEN

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

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

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

Enthält Sulfite

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mack-editions.de
DE-ÖKO-006