



## 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

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

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

Art.-Nr. 47752

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

Enthält Sulfite