

Domaine Belot Viognier / Domaine Belot

Herkunft:	Pierrerie, St. Chinian / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100 % Viognier
Ertrag:	40 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Die Trauben werden in der Nacht bei kühlen Temperaturen geerntet, anschliessend entsteint und von den Stielen getrennt. Während 12 Stunden bleibt der Saft auf der Traubenhaut liegen, damit sich die vollen Aromen entfalten. Die Gärung findet über 30 Tage sehr schonend bei tiefen Temperaturen von 14-16 Grad statt.
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Zartes hellgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Intensiv und ausgeprägt fruchtig. Das delikate und vielfältige Bouquet präsentiert Aromen von weissen Blumen (Akazien), Zitrusfrüchten und Pfeffer.

Mund:
Am Gaumen zeigen sich die viognier-typischen Aromen von Früchten wie Bananen und Pfirsichen, sie werden von Blütenakzenten unterstrichen.
Ein sehr schöner Viognier von grosser Klasse. Kräftig, rund. mit intensivem Charakter und einen langanhaltenden Abgang – ein Klassiker aus dem Languedoc.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Austern, Krustentieren, Meeresfrüchten, zu weissem Fleisch oder Weichkäse und zu Spargeln.

Ausschanktemperatur: 11 - 12° C / Wein kühl servieren!