

DOMAINE ANDRÉ PERRET

Condrieu AC
Chery Rhône



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine André Perret
Traubensorten:	Viognier
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 95-97

Reinsortiger Viognier von über 60-jährigen Rebstöcken, ausgebaut zu 2/3 im Holz und 1/3 im Stahltank. Einladendes Bouquet mit Aromen von Pfirsich, reifen Aprikosen und verschiedenen süßen Zitrusfrüchten, fein umrahmt mit zarten Blüten Düften. Saftiger Gaumen, rund, mit wunderbarem Schmelz und schöner Frische.

Empfehlung

Mit seiner vollmundigen, eleganten Art, ist er ein toller Begleiter zu edlen Fischgerichten, zu Hummer oder Languste, aber auch zu Foie Gras und feinem Geflügel, etwa Poularde aux Morilles.