



2020 Viognier de Pennautier Vignobles Lorgeril

Produzent	Vignobles Lorgeril
Herkunft	Languedoc-Roussillon, Frankreich
Traubensorten	Viognier
Flaschengrösse	75 cl

Weinbeschrieb

Helle Farbe, mit gold-grünen Tönen. Intensive Frucht, welche an Limonen und Melonen erinnert. Leicht würzig. Reichhaltig, gut strukturiert, viel Rasse und Finesse. Ausgewogenheit. Sehr lebhaft, trocken, ein sehr typischer Viognier, füllt den Gaumen und hinterlässt einen erfrischenden Eindruck.

Vinifikation und Ausbau

Die Beeren werden entrappt und gequetscht. Die Maischegärung vollzieht sich in der Regel zwischen 20 - 25° C. kühl vorgeklärt und während 3 Wochen bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Ausbau im Stahltank.

Passt zu

gebratenen Spargeln mit Feta, zu Entenbrust-Salat, Krabbe, Jakobsmuscheln, Ingwer-Crevetten, Kabeljau-Filet, Wolfsbarsch, Leberwurst mit Apfelkompott aber auch zu Ziegenfischkäse.