



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## 2021 Viognier Domaine de la Baume

2021

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Südfrankreich
<b>Produzent</b>	Domaine de la Baume
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10°C
<b>Trinkreif</b>	3 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Viognier
<b>Grösse</b>	75 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00211171

### **Bemerkungen**

Hervorragend als Aperitif, aber auch ein idealer Begleiter für ein mit Honig gewürztes Brathähnchen, für asiatische Gerichte (Sushi, Thaicurry), hellem Fleisch oder weichem Käse.

### **Ausbau**

Pressen, Kaltstabilisierung, Kaltgärung, Reifung in Tanks.

### **Degustationsnotizen**

Dieser glänzend strohfarbene Wein überrascht mit ungewöhnlich kraftvollen Aromen. Abwechselnd Mandarinzesten, frische Aprikose und kandierte Orange. Diese aromatische Vielfalt setzt sich am Gaumen fort, getragen von der typischen Vollmundigkeit des Viognier und gefolgt von einem frischen, würzigen Abgang.