

CONDRIEU 2018



Domaine Pierre Gaillard, Nördliche Rhône

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

körperreich,
energiegeladene
finessenreich,
milde Säure,
feine
Holznote,
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2033
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Viognier

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Parker Wine Advocate 90/100