

VIOGNIER 2022



Gies-Düffel, Pfalz

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

AROMEN

Aprikose
Roter Pfirsich
Kräuter
Akazienblüte
Rose
Honig

ANLASS

perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

milde Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Viognier

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100