



W e i n - E x p e r t i s e

M. Chapoutier Invitare

Art.-Nr.: 10 43 91



HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Vallée du Rhône
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	M. Chapoutier
KLASSIFIZIERUNG:	AOP Côtes du Rhône
REBSORTEN:	Viognier
WEINERZEUGUNG:	Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und nach einer 48-stündigen Sedimentation temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein 8 Monate auf der Feinhefe, zum Teil in Holzfässern.
BEURTEILUNG:	Das Bouquet zeichnet sich durch exotische Aromen von Ananas, Litschi und Akazienblüte mit dezenteren Röstnoten aus. Am Gaumen rund und kraftvoll mit einer eleganten Frische und einem intensiven, lange anhaltenden Nachhall.
MENÜEMPFEHLUNG:	zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen, Currygerichten und gereiftem Hartkäse
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 14,0% vol <i>Restzucker:</i> <1,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,3 g/l

Von der Côte Rôtie im Norden bis zu den Dörfern und Crus der südlichen Rhône, bildet M. Chapoutier die Rhône in einer Authentizität und Typizität ab wie kein anderer Winzer. Als einziger seiner Zunft besitzt er eigene Weinberge in allen Spitzenlagen der Rhône. An der südlichen Rhône, um die Stadt Avignon herum, herrschen in Verbindung mit dem Mistral mediterranes Klima und Licht vor, die sich günstig auf die Weinreben auswirken. Auf steinigen, sandigen Böden oder mit Kieseln durchsetzten Lehm Böden wachsen sehr farbintensive, aromatische und geschmeidige Weine. Michel Chapoutier setzt konsequent auf niedrige Erträge, verzichtet im Keller auf die Verwendung von Kulturhefen und baut selbst kleine Parzellen getrennt aus. In akribischer Handarbeit werden die großenteils uralten Reben nach den Grundsätzen biodynamischen Landbaus bewirtschaftet.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE