

# VIOGNIER 2022



Gies-Düffel, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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