

Viognier Montes de Toledo VdIT trocken Vallegarcia



ANBAUGEBIET Spanien/La Mancha

PRODUZENT Pago Vallegarcia, Ciudad Real

Das Weingut liegt in einem der besten Vorkommen von mediterranem Hartlaubwald der Welt. 1997 hat Herr Alfonso Corina de Alcocer den Prof. für Weinbau, Dr. Richard Smart mit der Pflanzung des Weinberges auf dem Landgut Vallegarcia beauftragt. Die 31 Hektar Reben liegen auf 850 Meter Höhe. Heute wird das Weingut von Alfonso Cortina de Alcocer und seinen beiden Söhnen geführt. Viognier wird mit 5 Hektar unter Spalierdrahtrahmenerziehung angebaut.

Pago= span. Weinbergslage mit besonderen Eigenschaften und für die seit 2003 in Spanien eingeführte höchste Qualitätsstufe für Weine aus privilegierten Einzellagen. 9.000kg/ha

REBSORTE 100% Viognier

QUALITÄT Vino de la Tavola

BODENART Aus Erosion stammende saure Bodenbestandteile

VINIFIZIERUNG Ausbau 6 Mo. franz. Eichenfass

FARBE Goldgelb

DUFT Aromen von Aprikose, Pfirsich, Kräuter, Blumen.

GESCHMACK Geschmeidig im Mund, mit sanfter Säure, strukturiert und einhüllend. Aromen von tropischer Frucht, Steinobst und Kräutern, laktische und rauchige Noten. Langer Abgang, der durch seine elegante Holznote besticht.

ZUSATZINFO

Aromatisch, würzig, kräftig.

Viognier ist eine eher unbekanntere Sorte. 1965 existierten nur noch 8 Hektar weltweit. Der mögliche Ursprung der Sorte ist Dalmatien (Kroatien).

Erosion = Die ältesten Berge der iberischen Halbinsel.

WEINANALYSE Alkohol 14,5 % vol. R-Zucker 1,5 g/l Säure g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 10-13 °C

DEKANTIEREN Kurzes Belüften im Glas

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Blue Stilton DOP mit Portwein, Nudelgerichte mit kräftigen Soßen, Pilzsuppe, leichte Fleischgerichte.

ZERTIFIZIERUNG/ Silver - CINVE Valladolid 2013

AUSZEICHNUNG 94 Punkte - Gourmet