

„Invitare“ Condrieu AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vionier
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	exotische Aromen, rund, elegant, lang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	08-10 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen, Currygerichten und gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 43 91

Charakteristik

Das Bouquet zeichnet sich durch exotische Aromen von Ananas, Litschi und Akazienblüte mit dezenten Röstnoten aus. Am Gaumen rund und kraftvoll mit einer eleganten Frische und einem intensiven, lange anhaltenden Nachhall.

Klima/Terroir

Condrieu ist die am nördlichsten gelegene Weißwein-Appellation des Rhônetales und umfasst 110 Hektar. Das Klima ist kontinental beeinflusst. Das Terroir: besteht vorwiegend aus Granit und „Arzelle“, einer Mischung aus sich zersetzenden Felsen, Granit, Glimmer, Schiefer und Lehm.

Ausbau

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.

Das Weingut

Der erst 50-jährige Kultwinzer aus Tain l’Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

