



## Condrieu

Domaine Nicolas Badel

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Rhône / Condrieu AOC

**Rebsorte(n):** Viognier

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Barrique (20% neue, 80% 1-jährige und 2-jährige Holzfässer)

**Charakteristik:** Jahrgang 2017

In der Nase erinnern die Aromen an Orangenzesten, Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Honig bis hin zu subtilen Blumenblüten. Am Gaumen zeigt sich ein reichhaltiger, vibrierender Körper mit einer herrlich mineralisch ausklingenden Säure. Ein sehr spannender und vielschichtiger Viognier.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Passt wunderbar zu Lachsgerichten, zu Avocado mit Crevetten und/oder Coquilles Saint-Jacques, zu gebratenem Fisch, zu Teigwaren mit Saucen oder Meeresfrüchten sowie zu würzigen, reifen Weichkäsen.