

Embruns de Viognier Vin Pays d'Oc - Bio

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Vignobles Michel Gassier
Art. Nr.: 407.411

Herkunftsland: Frankreich
Region: Rhône
Ort des Gutes: Caissargues



Auszeichnungen

Jeb Dunnuck: 90 Punkte (Jg. 2019)
Jeb Dunnuck: 91 Punkte (Jg. 2020)
James Suckling: 90 Punkte (Jg. 2021)

Weingut / Erzeuger

Michel Gassier ist mehr als ein Winzer, er ist ein Agrar-Forscher, tief verbunden mit dem Land, in dem er aufgewachsen ist. Die Arbeit im Weinberg ist für Gassier nicht nur Beruf, sondern Leidenschaft. Er ist überzeugt, dass das Terroir umso mehr von sich preisgeben kann, je weniger es gestört wird. Durch Beobachtung, Respekt und Geduld gibt er dem Boden die Zeit, die er braucht, um sein Bestes zu geben - für uns und die kommenden Generationen.

Gassier ist immer auf der Suche nach dem perfekten Weinberg, der die Frische im Wein bewahrt und biologisch bewirtschaftet werden kann. Im Keller greift er nur so weit wie nötig ein, damit die Weine ein persönliches Abbild ihrer Appellation und ihrer Rebsorten werden. Michel Gassier ist aber auch ein Forscher. Er hinterfragt gerne, strebt nach Perfektion und betrachtet jeden seiner Weine als einzigartige Kreation, die ihren eigenen Weg im Weinberg, im Weingut und im Keller braucht. Er tauscht sich gerne mit anderen terroirorientierten Winzern aus und lässt sich von deren Überzeugungen und Methoden inspirieren. Zu Hause lässt er sich inspirieren und interpretiert ihre Techniken auf seine einzigartige Weise.

Als leidenschaftlicher Verfechter der Costières de Nîmes und "seiner" Camargue widmen sich seine Frau Tina und er der Herstellung von Weinen, die ein intimer Ausdruck seines Terroirs sind und das Potenzial und den Reichtum seiner Appellation zeigen. Jedes Detail, von der Pflege des Terroirs bis zur Assemblage der Weine, spiegelt die Verbundenheit mit dem Terroir wider - selbst die Etiketten der Weine. Eine Arbeit, eine Überzeugung und viele Weine zum Verlieben.

Beschreibung

Handernte mit Sortierung. Mazeration der Haut bei niedriger Temperatur für 12 St. Stabilisierung auf der Hefe bei 8°C für 5 Tage unter Rühren. Gärung im Betonbottichen bei 18°C. Teilweise malolaktische Gärung (15%). Reifung auf der Hefe mit Batonnage bis Weihnachten.

Farbe: helles goldgelb
Rebsorte: Viognier
Charakteristik: expressive Aromen von Aprikose und Mandarine sowie mineralische und vegetative Noten, vollmundig und weich, aber trocken mit einer anregenden Säure, kraftvolle Aromen von frischen Früchten wie Aprikose, Pfirsich und Zitrusnoten, langer, fruchtiger und frischer Abgang
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	0,2 g/l
Gesamtsäure:	3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Passt gut zu hellem Fleisch wie Huhn oder Pute, Jakobsmuscheln, Seeteufel oder Languste, gebraten oder mit Gewürzen wie Ingwer oder Curry im Sud gegart

Stand: 05.09.2026 20:27 Uhr