

Condrieu AOP

Der 2022er Condrieu von Michel Tardieu ist in vieler Hinsicht ein außergewöhnlicher, fast widersprüchlicher Wein. Widersprüchlich und im Gegensatz zur Tendenz des Jahrgangs an der Rhône: 2022 war das trockenste Jahr seit Jahrzehnten in der Region. Trockenheit und Hitze prägten zwar den Südteil deutlich stärker als die Appellationen im Norden, dennoch ist es ein kleines Wunder, wie viel Frische Tardieu in diesen Wein hineinbekommen hat. Von dem heißen Jahr merkt man schlicht nichts, wenn man diesen Condrieu probiert. Natürlich hat es die für Viognier typische Duftigkeit und stellenweise auch Opulenz, aber mit 13,5% Volumenprozent fällt er vergleichsweise schlank aus. In der Nase Flieder, Orangenblüten sowie nussige und traubige, entfernt an Muskateller erinnernde Noten. Am Gaumen dann eine erstaunlich frische, jugendliche Säure, dazu kühle herbale Noten nach Estragon und Wiesenkräuter. Orangenmarmelade und Birnenfrucht. Der Condrieu darf zehn Monate in kleinen Holzfässern, einer Mischung aus Erst- und Zweitbelegung, reifen, bevor er auf die Flasche kommt. Das Holz ist perfekt integriert, genauso wie die feingliedrige, unterliegende an Salmiak erinnerte Mineralität. Großes Kino von der nördlichen Rhône: so kühl und erfrischend wie ausgewogen, dabei unglaublich animierend.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Rhône
Rebsorte:	Viognier
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Kalbsrücken mit Morchel-Rahmsauce, Hummer à l'armoricaïne
Artikel-Nr.	15942.22
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	100
Verhandener Alkohol (Vol%)	13,5

Weinpass

