



«V de Juvenal» Blanc - Bio zertifiziert

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOP
Jahrgang	2021
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Viognier (99%), Clairette (1%)
Ausbau	Während sechs Monaten im 500-Liter-Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	660 Flaschen
Bewertung	Jeb Dunnock: 94/100

Die besten Viogniers kommen oft aus der Appellation Condrieu. Dieses Anbaugebiet, das sich im nördlichen Rhône-tal befindet, ist weltbekannt für seine aromareichen und zugleich komplexen Weissweine. Dass aber auch Erzeuger aus weniger glorreichen Anbaugebieten sehr gute Viogniers zustande bringen, zeigt dieses Beispiel vom Château Juvenal. Und gerade deswegen lohnt es sich, Sebastien Albans «V de Juvenal» zu probieren: ein reich strukturierter Weisswein mit mineralischem Schliff und zartem Schmelz, der zwischen getrockneten Aprikosen und Pfirsich wunderbar variiert und sich mit einer Bouillabaisse oder weissem Spargel mit Lachs bestens verträgt. Bei der Angabe der Rebsorten könnte man aber stutzig werden. Um den Anforderungen der Appellation zu genügen, wurde dem Wein 1 % der weissen Clairette beigefügt, damit er als AOP Ventoux-Wein auf den Markt gebracht werden kann.