«Les Ribes du Vallat» blanc 2023

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Clairette (80%), Viognier (20%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	Während drei Monaten je zur Hälfte im 600-Liter-Eichenfass und auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	18000 Flaschen
Bewertung	Decanter: 92/100

Bio-Winzer gibt es in Südfrankreich zuhauf, was aber das kleine Château Juvenal in diesem Preissegment zu bieten hat, beeindruckt immer wieder – wie diese Cuvée aus Clairette und Viognier aus dem Ventoux. In der Nase offenbaren sich feine Pfirsich-, Aprikosen- und Barriquenoten. Im Gaumen dann tolle Frische und erstaunliche Konzentration. Dahinter zeigt sich eine gut eingefasste Mineralität mit einem Hauch von Aprikosen im Abgang.