



Crozes Hermitage Blanc "Cour de Récré AOC 2022

François Villard, Rhône

Typ	Weisswein
Traubensorten	Marsanne, Roussanne
Herkunft	Frankreich, Rhône
Produzent	François Villard
Ausbau	11 Monate Reifung auf der Hefe in gebrauchten Eichenholzfässer
Ausschanktemperatur	7 - 9 Grad Celsius
Trinkreife	bis 6 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Artikelnummer	11036722

Beschreibung

Tolle Aromatik von vollreifer Frucht wie Passionsfrucht, Ananas, auch Williamsbirne, etwas kandierte Orange, floral mit Veilchen und Buschrose, mit einem Anflug von Zedernholz und Muskat. Am Gaumen explosiv elegant, schöne Mineralität, Frische. Gut ausbalanciert und sehr lang anhaltend. Ein Gedicht, Augen schliessen und geniessen.

Wissenswert

Selektive Lese von Hand. Der Wein wird direkt abgepresst und jede Parzelle einzeln mit weinbergseigenen Hefen in temperaturkontrollierten Fässern vergoren. Ausbau über 11 Monate in grossen Eichenholzfässern (Foudres) auf der Hefe ohne Aufrühren.