



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Viognier D.O.

Vina Aromo

Expertise:

Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase tropische Aromen, die an Pfirsich und Litschie erinnern. Am Gaumen kombinieren sich die Noten mit Birne und einer schönen Mineralik.

Geschichte:

Aromo Viognier

Aus Chile, besser gesagt aus dem **Maule Valley** stammt der Viognier aus dem Hause Aromo.

Das Weingut, welches 1922 gegründet wurde und seit 1940 im Besitz der **Familie Henriquez** ist, baut auf über 300 Hektar die unterschiedlichsten Rebsorten an.

Eine dieser Rebsorten ist der Viognier, welche ein sehr wichtiges Standbein für die Familie bildet. Da die Reben des Viogniers in direkter Meeresnähe gelegen sind, bietet die doch recht trockene Landschaft ideale klimatische Bedingungen für den Viognier. Bereits an den Nachmittagen werden die Rebstöcke von der kalten Meeresbrise überschattet, welche den Trauben einen sogenannten Frische-Kick verleiht.

Dieses spürt man mit jedem Schluck, den man vom Aromo Viognier verkostet. Der sehr mineralische Abgang wird untermalt durch den im Barrique stattfindenden Gärungsprozess. Nach 4-6 Monaten gelangt der Wein nach einer zusätzlichen Reife im Edelstahltank, auf die Flasche.

Der Viognier aus dem **Hause Aromo** ist ein exzellenter Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Seine Frische und Fruchtigkeit machen ihn zu einem idealen Partner für Meeresfrüchte, gegrilltes Hähnchen oder auch sehr aromatische Pasta-Gerichte.

Holt Euch ein wenig Sonne nach Hause und genießt ein Glas Chile für Zuhause nicht nur mit der landestypischen Rebsorte Carménère.

Artikelnummer:	797233
Rebsorten:	Viognier,
Jahrgang:	2023
Qualität:	DO
Geschmack:	trocken
Region:	Maule Valley
Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	5,8 g/L
Säuregehalt:	5,9 g/L
Ausbau:	Barrique & Edelstahltank
Reifezeit:	4-6 Monate
Trinktemperatur:	6-8 Grad



Speisenkombination

Fischgerichte, gebratenes Geflügel, leichte sommerliche Gerichte