Rémi Niero Condrieu Chéry

Rhône - Frankrijk

De wijnen van Rémi Niero behoren tot de crème de la crème van de kleine, prestigieuze Condrieu-regio in de Noord-Rhône. Niero's pure viogniers kenmerken zich door een indrukwekkende rijkdom en verfijnde aromatische expressie. De Chery terraswijngaard met 50 tot 80 jaar oude wijnstokken is een perceel met een Grand Cru reputatie. De superieure ligging op een arme, granieten bodem ten zuiden van de beroemde Coteaux Vernon zorgt voor kleine druiven met een enorme concentratie. Na de gisting in roestvrijstalen tanks rijpt de wijn ongeveer 12 maanden in kleine Franse eikenhouten fusten, waarvan 40% nieuw. Dit is een memorabele condrieu die baat heeft bij enige rijping op fles, dus perfect om te drinken tussen 3 en 5 jaar na de oogst.



Proefnotitie

Complexe en verfijnde droge witte wijn met rijpe fruittonen, amandel, bloemen en een nuance van eiken in de geur. De smaak is krachtig en zacht, rond en aanhoudend aromatisch in de afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij visgerechten, gevogelte en kalfsvlees.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst, gemakkelijk 8 tot 10 jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Viognier

Onderscheidingen

2020	Jeb Dunnuck - februari 2022: 95/100 punten | It's another stunning wine from this estate I'd be thrilled to drink
2020	The Wine Advocate | Joe Czerwinski - januari 2022: 94/100 punten | A terrific effort
2019	Jeb Dunnuck - november 2020: 96/100 punten | A rich, full-bodied Condrieu with an opulent texture

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl