

'La Doriane' Condrieu 2018 E. Guigal



Der 'La Doriane' ist ein Monument und gehört zu den besten Weißweinen weltweit! Nur wahre Passion ist fähig, solche Legenden hervorzubringen. Die 2018er-Edition ist mit 2x 97 Punkten in ihrer ganz eigenen Liga unterwegs!

Weintyp	Weißwein
Produzent	E. Guigal
Region	Rhône
Rebsorte(n)	Viognier
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Punkte James Suckling

"This is a very fresh and attractively rich wine, as always, but the forward nature of the vintage has played right to its strengths. The nose is so complex with apricot custard and brulée, as well as roasted hazelnuts and all manner of baking spices. Some mangoes and peaches, too. The texture is so supple, rich and beautifully silky, really bathed in flavor, and already drinking wonderfully. So long, with grilled hazelnuts that rise very late on the back-palate horizon."

97/100 Punkte Jeb Dunnock

"Bottled at the same time, the 2018 Condrieu La Doriane is a bigger, more luxurious version of the appellation release. Beautiful quince, acacia flowers, apricot, and spice notes emerge from the glass and it builds beautifully on the palate, with medium to full body, integrated acidity, and flawless overall balance. It shows the soft, sexy side to the vintage and is best enjoyed over the coming 4-6 years."

Bewertungen und Pressestimmen

94 Punkte - Robert Parker's Wine Advocate

"The 2018 Condrieu la Doriane was barrel fermented in 100% new oak. Yes, it's toasty as a result, but it's loaded with grilled stone fruit and doesn't seem overdone, just rich, plush, full-bodied and long on the powerful finish. It's another top-notch effort from the appellation's leading (volume) producer." - Joe Czerwinski

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Diesen Wein zu probieren ist gleichsam eine Ehre, es ist ein Moment voller Magie. Der Grund: Guigals 'La Doriane' ist seit dem Jungfer-Jahrgang 1994 einer der höchstbewerteten Weine der Rhône-Appellation Condrieu. Bei Robert Parker's Wine Advocate, dem Maß aller Dinge in puncto Weinkritik, erhielt der Wein einmal sogar die legendären 100 Punkte. Eine Ehre, die nun wirklich nicht vielen Weinen widerfährt. Auch die 2018er-Edition räumt ab, wie es sich für diese Weißwein-Ikone gehört: James Suckling und Jeb Dunnock vergeben einstimmig 97 Punkte!

Tasting Note

Das köstliche Erlebnis beginnt mit einem Blick auf das intensive Strohgelb der Robe und die goldenen Reflexe beim Schwenken des Glases. Das verführerische Bouquet zeigt einen kräftigen Duft nach reifen Gelbfrüchten (Aprikose, Pfirsich) vor einem Hintergrund von blumigen Tönen gemischt mit Akazienhonig. Im Mund verkörpert der Wein den unverwechselbaren Stil von Condrieu: breiter Körper, frische und delikate, sehr schön verarbeitete Weinsäure mit den Holzaromen. Mit unendlicher Tiefe ausgestattet und einer brillanten Balance, die im Ausklang mit enormer Länge nachhallt.

Passt zu

Immer wieder ein kleines Wunder, dieser Wein, der zu einem Seeteufelfilet mit cremiger Sauce sehr gut passt.

Weingut

Die Maison E. Guigal hat sich in nur drei Generationen einen weltweiten Ruf wie ein Donnerhall erarbeitet. Seit Gründung des Hauses 1946 durch Etienne Guigal beackert das Familiengut die besten Lagen im Rhône-Tal. Heute wird das Weingut von Marcel und seinem Sohn Philippe Guigal geführt, der als Önologe die Vinifizierung verantwortet. Von seinem Großvater übernahm Philippe die Maxime: kompromissloses Streben nach Exzellenz!

Vinifikation

E. Guigal 'La Doriane' Condrieu 2018 ist eine 100 % Viognier-Cuvée aus mehreren Einzellagen. Die Böden der Côte Chatillon sind von Granit und Muskovit geprägt, die Lage Colombier ist von Granit und Sandstein durchzogen, auf der Lage Volan in St Pierre de Boeuf findet man Granit und Eisenoxid. Die Vielzahl an Terroirs verleiht dem Wein viel Tiefe. Das durchschnittliche Alter der Reben liegt bei 35 Jahren. Der reinsortige Viognier wurde der malolaktischen Gärung unterzogen, die Fermentierung und die erste 8-monatige Reife fand in neuen Holzfässern aus französischer Eiche statt. Es folgte eine weitere Reife von 12 Monaten in ausschließlich neuen Pièces.