

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Angerer, Grüner Veltliner „Kies“

Region: Kamptal
Erzeuger: Weingut Kurt Angerer - Kamptal
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Grüner Veltliner
Bestell-Nr.: OKA020108

Welch Traum eines preiswerten Grünen Veltliners für jeden Tag: In der Nase ein rebsortentypischer, kühler, expressiver Duft nach Pfirsichhaut, Melone, Maracuja, gelbem Apfel, Kamille, weißem Pfeffer, dazu speckig-rauchige Noten und Anklänge von Wiesenkräutern. Am Gaumen eine klare, füllige, saftige Frucht, frische Zitrus- und feine Kräuternoten, pfeffrige Würze, zart und saftig, schönes, belebendes, rassiges Frucht-Säure-Spiel, herrliche Frische und feinste Balance, beste Nachhaltigkeit, belebend und anregend, tolle Länge, und dies alles bei nur 12,5 Volumenprozent Alkohol! „Sowohl als Essensbegleiter als auch als beschwingter Sommerwein für die Terrasse hervorragend geeignet. Jeder Schluck macht Lust auf's nächste Glas!“ schwärmt Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005. Kurti ist überzeugt: „2008 ist ein sensationelles Weißweinjahr, vergleichbar mit dem legendären 1999er!“ Österreichs renommierte Weinzeitschrift Vinaria wertet in ihrer aktuellen Ausgabe 5/2009 in einer großen Veltliner Probe (350 Weine, bis max. 12,5 Volumenprozent Alkohol) Kurt Angerers bei unseren Kunden bereits legendären „Kies“ als besten Veltliner Österreichs. Vinaria urteilt begeistert: „Angerers Sieg ist für manche vielleicht eine kleine Überraschung, aber der Kamptaler Winzer ist schon lange kein Unbekannter mehr. (Bei Pinard de Picard gehört der sympathische Naturbursche seit Jahren zu den absoluten Bestsellern!) Sehr eigenständiger und von Anfang bis zum Schluss sehr saftiger Kies, der für seinen moderaten Alkoholgehalt eine beachtliche Fülle mitbringt. Ziemlich dicht, etwas Specknoten, rauchig, Ringlotten, anfangs eher dezente Frucht (die sich mit längerer Luftzufuhr grandios entwickelt), viel Frucht, Marille, Kiecherl, aus einem Guss, sehr eigenständig, charaktervoll, strukturiert, gute Länge.“ 17,1/20 Punkte!

