



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

Blanc „Varois”

Region: Provence
Erzeuger: Château Miraval - Provence
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FPR030214

Wenn die Melone mit der Birne und der Grapefruit tanzt...

Lasset den Sommer ins Glas mit diesem nicht holzausgebauten, daher schlankeren, geradezu tänzerischen Wein. Er begeistert! Fruchtig, mineralisch und mit der typischen eleganten Herbheit unterfüttert steht er im Glas, welche südfranzösische Weißweine so außergewöhnlich macht. Kaum auf der Zunge, schmeckt man schon diese betörenden weißen Blütenaromen, dazu ein wenig frische gelbe Grapefruit und etwas Zitronengras. Weiße Birne taucht auf, saftige Melone spielt im Hintergrund und über den Rand fließt ein wunderbar frischer wie auch dezent aromatischer Wein. Der Gaumen ist entzückt von der Melonen-Blüten-Kombination, mit welcher sich der Miraval Varois im Mund bemerkbar macht. Am Ende zarte Kräuternoten, die am Gaumen stehen, etwas Meeresgisch, die einen Hauch von Salz ins Spiel bringt und animierend herbe Charakter der Provence. Am Schluss kreuzt auch noch eine Mandel auf. Rolle (Vermentino) sorgt für Frucht, Grenache blanc bringt feine Würze in den saftigen und wohlgeformten Körper. Der Varois vereint gekonnt ein frisches Fruchtspiel mit kühler Mineralität. Kein Wein zum Bunkern, der will gut gekühlt ins Glas und innerhalb des nächsten Jahres vernichtet werden. Wenn er denn überhaupt so lange überlebt!

