

Von Winning, Sauvignon blanc 500 trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut von Winning - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	DPF051511

Ein Wein mit einem Ruf wie Donnerhall!

Aus einer Selektion spektakulärer 500 l Holzfässer (daher der Name), in denen dieser große Sauvignon spontan vergoren wurde! Stephan liebt große weiße Burgunder. Das schmeckt man auch sehr deutlich an der Stilistik dieses irre charaktervollen Weins. Stephan gewinnt diesen ungemein expressiven sehr eigenständigen Sauvignon Blanc aus besonders kleinbeerigen Trauben, die er traditionellen Dichtpflanzungen im Deidesheimer Paradiesgarten und im Weinbachhübel verdankt. Zwei Südosthanglagen, die auf Buntsandstein und auf weißem Flussand- sowie Basaltböden stehen. Stephan Attmann liebt große weiße Burgunder. Deshalb atmen seine Weine oft den Hauch legendärer Burgundergrößen, Und dieser Sauvignon Blanc setzt die Maßstäbe in Deutschland. Welch unverkennbare Originalität. Das ist Stephans ureigene Handschrift: Ein Weltklasse-Sauvignon, der förmlich elektrisiert mit seiner fordernden und packenden Präzision mit rassischer, burgundisch kalkiger Mineralität und saftigen Holunderaromen, einer Wagenladung von Maracuja und Reinclauden, gerösteten Sommerkräutern und enormer Würze von Kaffee, gebrannten Mandeln und gerösteten Haselnüssen. Eine unfassbare aromatische Komplexität! Und welche cremig-schmelzige Textur am Gaumen. Welche aristokratische Noblesse und gleichwohl eine ungezügelte Wildheit. Ein Naturereignis mit einem minutenlangen Nachhall! Das ist die ultimative Herausforderung eines weißen Haut Brions !! Liebe Kunden: Dieser Wein ist nicht billig. Das kann er auch nicht sein bei der extremen Selektion allerbesten Trauben. Aber er ist jeden Cent mehr als wert. Große weiße Burgunder oder Bordeaux' in dieser Qualitätsstufe kosten weit über 100 Euro. Wagen Sie sich daher mutig auf unbekanntes Terrain. Sie erleben einen Sauvignon-Blanc, der Staunen macht ob seiner Komplexität, der sich über Stunden und Tage lustvoll verändert und alle olfaktorischen Sinne begeistern wird. Großes



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333