



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 AC· 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

„1900 Brut“

Region: Mosel-Saar-Ruwer
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO011811

Der Rebenflüsterer von der Saar begeistert mit seinem strahlend schönen Rieslingsekt auf absolutem Weltklasseniveau! Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Riesling-Sekt (unter dem Etikett: Deutscher-Champagner, das erst 1919 im Versailler Friedensvertrag verboten worden ist) weltweite Anerkennung und war oftmals teurer als französische Erzeugnisse. Dann folgte eine lange währende Depression, in der industrielle Massenerzeuger viele kleine, handwerklich arbeitende Sektkellereien vom Markt verdrängten. Doch seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit best möglicher Qualität zu erkennen: Traditionelle Flaschengärung - also das klassische Flaschengärungsverfahren - ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager in traditionellen Fuderholzfässern. Und welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles, ungemein komplexes, subtiles Bouquet (Mandarinenschalen, saftige Birne, grüner Tee, Anklänge an Brioche) kennzeichnen diesen traumhaft schönen Winzersekt aus kleinbeerigen, extrem extraktreichen Trauben von sehr alten Reben aus dem Jahrgang 2011, der, bei aller seidig-geschmeidigen Textur, schwerelos auf der Zunge zu tänzeln scheint und alle Attribute eines wahren Grand Cru höchst stimmig in sich vereint: Cremigkeit, Feinheit, Leichtigkeit und Ausgewogenheit. Ein sinnlich-verführerischer Festtagswein mit allerfeinstem Perlenspiel! Kein Wunder, dass Caro Maurer, eine Perle des deutschen Weinjournalismus, urteilt: „In der Qualität steht deutscher Spitzen-Sekt Champagner heute kaum mehr nach, doch im Preis ist er meist unvergleichlich günstiger.“



Wahrlich: Bei solch fabelhafter Qualität aus deutschen Winzerkellern gibt es überhaupt keinen Grund mehr, dass sich Weinliebhaber mit überteuerten Massenchampagnern aus dem Supermarkt quälen: Charaktervolle, unverfälschte Ursprünglichkeit von der Saar, seit Jahrhunderten eine der mythischen Rieslingregionen der Welt, von Meisterhand sensibel vinifiziert - DAS ist eine der neuen Referenzen für deutschen Rieslingsekt auf absolutem Weltklasseniveau!

Und folgerichtig erhielt dieser Sekt auch in der Fachpresse den Adelschlag, als die FAZ respektive deren Autor Stuart Pigott einen Jahrgangsvorgänger zum „Schaumwein des Jahres“ kürte.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

PS: Sowohl der Name „1900“ als auch die hochwertige Flaschenform sind natürlich Programm. Die Bezeichnung erinnert an die große Zeit der Saar, als ihre Weine und Sekte international die begehrtesten auf der Welt waren, teurer und prestigebesetzter selbst als die berühmtesten Rotweine des Bordelais. Und die ebenso stilvolle wie elegante, geradezu runde Flasche orientiert sich an der historischen Form der alten Sekt- und Cremantflaschen der großen Häuser der Welt. Werte Kunden: Roman, der Rebenflüsterer, verwöhnt Sie und uns seit Jahren mit emotional berührenden Spitzengewächsen.