

VdP du Gard blanc

Region	Languedoc
Erzeuger	Roc d'Anglade - Languedoc
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Chenin Blanc, Grenache Gris
Bestell-Nr.	FLA140316

Wenn Sie weiße Burgunder lieben, haben Sie hiermit eine zweite Heimat gefunden.

Dieser Wein ist mittlerweile eine Legende bei allen Liebhabern großer südfranzösischer Weißweinunikate und wird in einem Atemzug genannt mit den Gewächsen von Grange des Pères, Mas Julien oder etwa Trévallon. Ein legendäres Weißweinunikat, leider nur in homöopathischer Dosis erzeugt. Weinliebhaber, Fachjournalisten und Winzerkollegen schwärmen wegen seiner Kraft und inneren Dichte unisono vom Montrachet des französischen Südens. Und das, obwohl es sich um eine Cuvée von Chenin Blanc (70%), der Edelrebe von der Loire, etwas Grenache Blanc und Gris sowie Chardonnay (25%) handelt. Aber die extreme Finesse, die unendliche Länge, die betörende Aromatik (aristokratische Anklänge an weiße Blüten, Flieder, reife Birnen, Ananas, frische Aprikose, noble Gewürze wie weißer Pfeffer, Ingwer und Muskatnuss) und die grandiose salzige-würzige Mineralität suggerieren eine Pretiose aus Frankreichs berühmtester Weinbergslage aus dem Herzen des Burgunds. So viel innere Dichte und Konzentration und gleichzeitig eine tänzerische Leichtigkeit und grandiose Frische, diese singuläre Qualität gibt es in Frankreichs Süden vielleicht noch zwei- bis dreimal: Ein wahrlich großer, lange lagerfähiger Weißwein, der auf allen bedeutenden Weinkarten der besten französischen Restaurants zu finden ist (weil er ein hervorragender Menübegleiter ist, selbst zum hellen Fleisch!) und der die Träume fortgeschrittener Kenner und Genießer wahr werden lässt! Welch Meisterstück mit einer seidigen Textur, einem grandiosen Spiel und einem sehr langen, lasziven Nachhall. Wir möchten Ihnen diesen Wein besonders nahelegen, wenn Sie Liebhaber weißer Burgunder sind, speziell aus Meursault und unserem Lieblingserzeuger Boisson-Vadot. Genau dieses geniale Spiel aus bestem Holzeinsatz, zarter Reduktion und Hervorhebung der Mineralität eines Weißweins wird hier



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte) und aus großen Gläsern genießen. Potential für sicherlich ein Ja

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