

Corbières, blanc (2017)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Deux Clés - Corbières
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Macabeo, Grenache Blanc, Grenache Gris, Vermentino
Bestell-Nr.	FLA290417

Bester Weißwein des Corbières in der RvF!

Weißwein aus Fontjoncouse im Corbières. Wir befinden uns ganz grob südlich von Montpellier und nördlich von Barcelona. Nicht nur geographisch eine ganz andere Landschaft als die Moselsteillagen mit schiefriem Landschaftsbild. Auch aromatisch ist das hier eine völlig andere Geschmackswelt als wir als deutscher Rieslingkonsument es gewohnt sind. Denn Säure spielt bei den verführerischen Weißweinen Corbières keine Rolle. Ein Weißwein, wie er nur in Südfrankreich möglich ist: Animierend herb und wild, kalkig, steinig, trocken, gelbaromatisch und charmant. Südfrankreich im Glas und die Sehnsucht nach viel mehr davon im Hinterkopf! Florian Richters 2017er Corbières duftet nach zerlassener Butter, Zitrone, reifen Stachelbeeren und Kaki-Frucht. Auch ein Hauch Salbei gesellt sich dazu, wenn man dem Wein Luft gibt. Und die braucht er absolut. Am Gaumen besticht die Cuvée aus Macabeu, Grenache Blanc und Gris sowie Vermentino mit ihrer cremigen, ja sogar leicht öligen Textur. Das ist ein hocharomatischer Weißwein, dessen leichte Holzfassnote und feine Aromen vom Hefekontakt stilbildend sind. Nashi-Birne, Boskoop-Apfel und wieder ein Hauch Butter kreisen im Glas. Mit zunehmender Luft bekommt er weitere zarte Rundungen, zeigt Körper und beginnt sich im Mund auszubreiten. Den Wein mit einem Wort zu beschreiben fällt schwer, doch trifft Charmeur mit Charakter es wohl am ehesten. Er schmeichelt mit seiner Weichheit sowohl der Zunge wie dem Gaumen. Man spürt den langen Hefekontakt, man ahnt das feine Holz und man erlebt, wie eindrucksvoll hier Fülle



Kontrollstelle: FR-BIO-01



und Frische „unter einen Hut“ gebracht wurden. Feine Würze dient als Untermauerung und je öfter man von diesem wunderbaren Corbières kostet, umso größer wird das Verlangen nach dem nächsten Schluck. Es ist diese herbe Fruchtigkeit, die animiert, diese salzige Kräutrigkeit, die Spaß in den Mund bringt und die enorme Mineralität, die alles umhüllt. Für Freunde feiner herber Weine eine Offenbarung. Je mehr man von dem Tropfen trinkt, umso größer wird die Sehnsucht nach Fisch und knackigem Gemüse. Man will die Koffer packen und nach Südfrankreich reisen. Dieser waschechte Corbières blanc löst Emotionen aus, betört mit seinen provencalischen Aromen! Und Florian Richter verzaubert nicht nur hier in Deutschland, sondern auch seine französischen Kollegen vor Ort. Bereits im ersten Jahrgang (!) landete er auf der Karte des 3 Sterne-Restaurants Auberge du Vieux Puits, ganz in der Nähe. Und in der REVUE DU VINS DE FRANCE wurde der Debütjahrgang zum besten Weißwein des gesamten Corbières gekrönt! Genauso wie der aktuelle 2017er! Was für ein Katapultstart!

Profitiert von Luft in einem größeren Glas. Sofortige Genussreife, Höhepunkt 2021 bis 2028.

Allergene

Sulfite

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

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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