



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: KRSAD55

Cuvée des Conti, blanc

Region: Südwesten
Erzeuger: Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
Bestell-Nr.: FSW040316

Frisch gepflückte Aprikosen, Pfirsich, etwas Birnenschale und der Duft einer frisch gemähten Sommerwiese verzücken die Nase. Im Mund das große Staunen. Viel Frucht auf der einen Seite, auf der anderen dann aber konsequent trocken, straight und griffig. Aprikosen, Pfirsich und auch Ananas stehen einer mineralischen Würze gegenüber, die sich mehr als zeigen kann. Irgendwo im Hintergrund Andeutungen von Muskatnuss und floralen Noten wie Flieder, die Würze haftet sich am Gaumen an, hinten auf der Zunge spürt man einen Rest von Frucht, die leise durch die Szenerie huscht. Saftig ist es und dennoch trocken, fruchtig ist es und dann doch so würzig und mineralisch. Die Kombination und das Zusammenspiel von Frucht und feinherber Würze, von Saft und Trockenheit, ist schlicht erstaunlich. Was bleibt von der Cuvée des Conti ist ein animierender Nachhall, ein Mundgefühl, das eher von dezenter Mineralik dominiert wird und ein klein wenig von Marillen. Das Verlangen nach dem nächsten Schluck ist groß und wer gerne frischen Fisch und knackiges Gemüse auf dem Teller hat, der sollte diesen Tropfen dazu im Glas haben.



Kontrollstelle: FR-BIO-07