



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

## **Capitelles des Mourgues, blanc**

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Château Mourgues du Grès - Còstières de Nîmes  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: FRS051215

Die „Capitelles“-Reihe von Mourgues du Grès trägt den Namen von der alten Bienenkorbsteinhütte, die sich in dem Weinberg befindet. Sie ist aus demselben Steinmaterial erbaut wie der Keller, in dem die Weine gekühlt reifen. Und mit diesem Wein hat François Collard wohl seine mutigste Cuvée ausgebaut, die uns unglaublich ergriffen hat. Das ist kein Wein für Fruchtliebhaber und Schmusebaren. Diese Cuvée aus Grenache, Roussanne und Viogner (sowie einem Hauch Vermentino) hat es in sich. Die Trauben aus biologischer Bewirtschaftung stammen aus der besten Weißweinlage. Nachdem die ganzen Trauben ein Jahr in Demi-Muids, also Fässern von 600L-Volumen, gereift haben, wandern sie völlig ohne Zugabe von Schwefel auf die Flasche. Dann warten sie nur darauf, von Novizen, interessierten Weintrinkern und Liebhabern erkundet zu werden. Allein der Duft im tief goldgelben Glas ist eine Mischung aus Heu, getrockneten Kräutern, eingelegten Salzzitronen und einem zarten Holzfassduft. Am Gaumen kommt dann gar ein Hauch Fenchel hinzu, im Ausklang zart mit Zitronensaft beträufelte Austern und kandierte Zitronenschalen. Quitten, reife Streuobstwiesenäpfel und ein Hauch Kamille kommen mit Luft dazu. Dieser Wein lebt nicht von der Frucht, sondern seiner kräftigen Struktur. Das ist hochspannend, ein Grenzgänger und in dieser Preisklasse hochindividueller Wein. Sowas kann nur von den Costières de Nîmes kommen, denn für weißen Châteauneuf-du-Pape würde man allein des Prestiges wegen wohl mindestens den doppelten Preis bezahlen.



Kontrollstelle: FR-BIO-01