



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

Sauvignon blanc

Region: Südwesten
Erzeuger: Tariquet - Südwesten
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.: FSW030218

Berliner Weintrophy 2019: Goldmedaille! CWSA China 2019: Goldmedaille und 'best value'! Ein Sauvignon so rein und klar wie ein Gebirgsbach, der viele deutlich teurere Sancerres oder Pouilly Fumés ganz alt aussehen lässt. Klar, dass es dafür Medaillen und Auszeichnungen regnet! In 2012: 1. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs“, WEINWIRTSCHAFT In 2015: 2. Platz! Kategorie „Bester Weißwein Frankreichs“, WEINWIRTSCHAFT Das Weingut der sympathischen Familie Grassa produziert einige der preis-, wertesten“ Weißweine der „Grande Nation“ im tiefen Südwesten Frankreichs. Berühmt ist es vor allem für seinen unerhört köstlichen Sauvignon, der in Meiningers Weinwirtschaft schon mehrfach auf dem Treppchen stand und dadurch schon einen fast legendären Ruf besitzt! Und wir können dies auch absolut nachvollziehen, denn es handelt sich hierbei um einen echten Bilderbuch-Sauvignon- Blanc, der Jahr für Jahr alle typischen Merkmale der Rebsorte besitzt. Florale Noten in Form von Cassis und weiße Blüten zeichnen die Kopfnote vor. Und dann haben wir auch schon die typische Mischung aus exotischer Reife (Maracuja) nebst einem Hauch grünen Noten (Stachelbeeren und Basilikum). Am Gaumen ist der Wein cremig und süffig zugleich. Ein expressiver Weißwein, der frisch, leicht und lebendig daherkommt. Dieser Sauvignon Blanc strahlt puren Trinkfluss aus, ist ein echtes Federgewicht. Das prädestiniert ihn zum idealen Sommerwein! Insgesamt ist er ganz schön komplex für einen Weißwein der 6 Euro-Klasse. Somit ein purer Provokations-Preis! Wenn Sie den Wein nicht schon als Aperitif wegsüffeln, so können Sie ihn sehr vielseitig einsetzen. Zum Beispiel zum Spargelsalat mit Limonen-Kräuter dressing, Lachsparfait mit Crème fraîche, Minze und Salbei, asiatischen Wokgerichten oder Sushi. Viele teurere Weine von der Loire haben gegen diesen herrlich leckeren Understatement- Wein keine Chance! Er verfügt über ein derart phantastisches Preis-Genussverhältnis, dass man ihn kistenweise kaufen sollte! Aber dies müssen wir nicht extra erwähnen, das machen die Liebhaber dieses Weines sowieso schon.

