

## VdP du Gard blanc

Region	Languedoc
Erzeuger	Roc d'Anglade - Languedoc
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Chardonnay, Chenin Blanc, Grenache Blanc, Grenache Gris
Bestell-Nr.	FLA140317

### Eine Weißweinlegende des französischen Südens!

Dieser Wein genießt mittlerweile Kultstatus bei allen Liebhabern großer südfranzösischer Weißweinunikate und wird in einem Atemzug genannt mit den Gewächsen von Grange des Pères, Mas Jullien oder etwa Trévallon. Kunden, Fachjournalisten und Winzerkollegen schwärmen unisono ob seiner Kraft und inneren Dichte seit Jahren vom Montrachet des französischen Südens. 2017 ist phänomenal: saftig, aromatisch-verführerisch wie selten zuvor dampft der Wein geradezu aus dem Glas in die Nase. Am Gaumen trumpft der Wein dann mit seinen altbekannten Stärken auf: Die sehr ungewöhnliche Rebsortenzusammensetzung dieser Cuvée aus Chenin Blanc, der Edelrebe von der Loire (70%), ca. 20% Chardonnay, etwas Grenache blanc und einem Schuss Carignan blanc, welche dem Wein eine Frische-Kick verpasst, ergibt einen Weinaristokraten mit extremer Finesse und unendlicher Länge, der einerseits frisch und focussiert wirkt, mit perfekt integrierter Säure, nicht überbordend, eher fein gewirkt, und einer betörenden, vielschichtigen Aromatik: Akazienhonig, gegrillte Haselnüssen, Sternanis und Orangenblüten geben sich hier ein lustvolles Stelldichein. Die Energie der Frucht, die Eleganz der Textur und die Üppigkeit der Formen bereiten ein langanhaltendes Vergnügen – eine geschmacklich faszinierende Kombination, durch gekonnten, dezenten Holzeinsatz in ein weiches Laken gebettet und mit einer feinnervigen salzig-würzigen Mineralität (Kalk pur, und ein Hauch von frisch gemähtem Heu) unterlegt - unweigerlich werden hier Assoziationen wach an Weine aus Frankreichs berühmtester Weinbergslage aus dem Herzen des Burgunds. Remy vergleicht diesen grandiosen Trunk mit einer „symphonie pastorale“: „Die mineralische Spannung kitzelt die Geschmacksnerven und die wirbelnde Fruchtaromatik entfaltet einen Charme, dessen Zauber sich niemand entziehen kann.“ So viel innere Dichte, Konzentration und Cremigkeit und gleichzeitig eine tänzerische Leichtigkeit und grandiose Frische: Diese singuläre Qualität gibt es in Frankreichs Süden vielleicht noch zwei- bis dreimal! Meisterlich umgesetzt ist dabei die hauchzarte Reduktion des Weins, wie von alten Coche-Durys aus Meursault oder viel mehr noch Arnaud Ente als avantgardistisches Stilmittel einer neuen Generation Weißweins etabliert.



Kontrollstelle: FR-BIO-01



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 einzigartige Frische für einen südlichen Weißwein! Ein Meisterstück mit einer seidenen Textur, einem grandiosen Spiel und

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

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