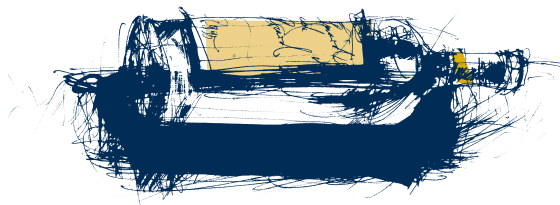


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## ***Argile blanc***

Region: Savoyen  
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Rebsorten: Chardonnay, Jaquère, Mondeuse Blanche  
Bestell-Nr.: FSA010518

### ***Alpine Weißwein-Cuvée mit wunderbarer Tiefe, Klarheit und viel Trinkfluss***

*Die Trauben dieses Weines stammen von Böden, die teils durch Kalk, teils durch schwarzen Schiefer und teils durch Schieferverwitterungsgestein charakterisiert sind. In den terrassierten Weinbergen der Coteaux de St Pierre de Soucy liegen die Erträge bei rund 40 hl/ha. Der biologisch erzeugte Jacquère (40 %), Chardonnay (40 %) und Mondeuse blanc (20 %) wurde spontan im Edelstahl und Holz vergoren und anschließend rund neun Monate auf der Feinhefe in großen Stückfässern ausgebaut. In der Nase ist der Argile blanc sehr frisch und klar, sozusagen mit Gebirgsbach-Qualitäten. Zum Auftakt duftet der Weißwein nussig, dann verbinden sich zarte Noten von grünen sowie gelben Birnen und Äpfeln mit Kräutern, zerriebenem Stein, Mirabellen und grünen sowie gelben Zitrusfrüchten. Die Hefe gibt dem Wein eine nur ganz fein wahrnehmbare süße Note. Am Gaumen hat man fast das Gefühl, in eine Salzzitrone zu beißen, so deutlich ist der Wein von diesen beiden Charaktermerkmalen geprägt. Das macht ihn sehr frisch und vor allem sehr saftig. Man möchte gar nicht mehr von ihm lassen – zumal die feine Hefe und der schon angesprochene Eindruck von Gesteinsmehl für eine seidige Textur sorgen. Trotz all der Helligkeit und Klarheit ist dies ein durchaus kraftvoller Wein, der für ordentlich Druck am Gaumen sorgt. Zudem verfügt er über eine sehr schöne Länge. Kurz gesagt: Wir sind begeistert von dieser Savoyer Cuvée!*



Kontrollstelle: FR-BIO-01