



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

Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes blanc

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Grenache Blanc, Macabeo, Vermentino
Bestell-Nr.: FRO010718

Das stammt aus dem Roussillon? Kennt man die Weine der Domaine Gauby nicht, würde man kaum glauben, dass so ein leichter und trinkanmierender Weißwein im Roussillon möglich ist. Und auch wir sind jedesmal aufs Neue verblüfft, wie fein diese bereits legendäre Cuvée ist. Lionel Gaubys weißer ‚Calcinaires‘ ist eine traumhafte Assemblage aus Muscat sec, Macabeo, Chardonnay und einem Hauch Vermentino. Wie bei allen Weinen des Winzergenies aus Calce liegt die Einzigartigkeit dieser Cuvée in ihrer unnachahmlichen Finesse. Und doch schafft Gauby es immer, eine beeindruckende Komplexität und subtilen Kraft mitzugeben und somit scheinbar gegensätzliche Attribute zu vereinen.



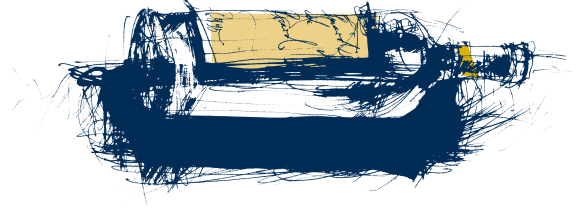
Der weiße ‚Les Calcinaires‘ liegt goldgelb im Glas und betört mit dem Duft nach Nashi-Birnen und Quitten. Darüber der Duft der Muscat-Traube, in Form von Lindenblüten. Meersalz und gelbe Pflaumen gesellen sich hinzu. Das duftet fein, ist völlig frei von Holzeinfluss und besitzt dazu eine mineralische und würzige Komponente.

Ein ungemein subtiler und feiner Weißwein. Doch weil diese träumerische Cuvée acht Monate auf der Hefe im Tank verbrachte, überrascht sie dann am Gaumen durch eine viel intensivere und kräftigere Aromatik, als das Bouquet es zunächst andeutet. Der tiefgründige Wein präsentiert sich vielschichtig, voller Schliff und kristalliner Feuerstein-Mineralität. Ohne cremige Einschläge überzeugt er durch seine Intensität und breite Aromenpalette. Erneut Quitten, Melisse und eine saftige und seidige Struktur. Birnen und Kamillentee gesellen sich dazu. Angenehm ist seine weiche Erscheinung mit ihrer singulären Finesse und Frische und einem feinwürzigen Abgang, bei dem wieder Birnen auftauchen und auch etwas Mandeln. Seine Gesamterscheinung ist wohlthuend „anders“, hebt ihn so fundamental aus der Masse der oftmals belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraus, wie kaum einen anderen. Hier ist sie wieder zu spüren, die geniale Handschrift des Meisters, die den Einstieg in die faszinierende Welt der sensationell großen Rot- wie Weißweine dieses Winzergenies leicht macht. Schmeckt einfach anders. Kein Wunder, dieser Weißwein hat mit 12,5% vol. Alkohol einen Trinkfluss wie ein Schieferriesling von der Mosel!

Solo genossen Trinkfreude pur, ein Traum zudem zu Fisch, Geflügel, Salaten und asiatischer Küche, schlicht ein phantastischer Wein. Jetzt mit großem Genuss zu trinken

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

oder für ein langes Leben zu lagern. Sie entscheiden!!