

Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc, blanc

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FLA020120

„Der perfekte Begleiter für laue Sommerabende“, sagt der Winzer. Wir stimmen voll zu.

Gerne wird der Sauvignon Blanc als ein Wein des Nordens angesehen, als Cool-Climate-Wein gewissermaßen. Doch diese weiße Sorte ist viel flexibler. Schon in Bordeaux, wo aus ihr Grand Crus entstehen, ist es keineswegs kühl, und im Languedoc meist auch nicht. Und doch vermögen es Winzer wie Gilles Chabbert von der Domaine des Aires Hautes, die Frische und die Mineralität zu bewahren, die diese Sorte wie kaum eine andere ins Glas bringen kann. Gilles Chabbert verbindet sie mit vollen und saftigen Aromen. Er sagt ganz lapidar: „Das ist ein Wein, bei dem man nicht zu viel nachdenken muss, der ehrlich und gehaltvoll ist und dessen Zitrusfrucht- und Pfirsichnoten ihn zum perfekten Begleiter für laue Sommerabende werden lassen.“ Doch eigentlich ist dieser Sauvignon viel mehr als nur das. Er präsentiert sich so frisch und klar, so präzise und unaufgeregt, wie man es im Languedoc äußerst selten findet. Es ist eben ein Gilles-Chabbert-Wein; denn wie der Winzer, so der Wein, und Gilles Chabbert ist die Ruhe selbst. Er bewirtschaftet hohe und kühle Lagen mit Mergel und Sandstein und hat damit eine ideale Umgebung für diese Sorte. Mit gerade einmal 45 hl/ha wurden die biologisch zertifizierten Trauben gelesen, dann gepresst, und der Saft wurde gekühlt über 96 Stunden sich selbst überlassen, um dann bei rund 17°C vergoren und über wenige Monate hinweg auf den eigenen Hefen ausgebaut zu werden. Der 2020er Sauvignon aus der weißen und der grauen Variante dieser Sorte duftet reif und saftig und erinnert dabei an Lemon Curd, an Birnen mit Crème fraîche, an Renekloden, gelbe Kiwi, Pfirsiche und auch ein paar vereinzelt Johannisbeeren. Am Gaumen ist der Wein so seidig und saftig, wie es die Nase suggeriert hat. Die südliche Säure ist lebendig, trägt aber gleichzeitig zum seidigen Gesamteindruck bei. Der Sauvignon gleitet widerstandslos



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Trinkempfehlung: Ein Sauvignon, der jetzt bis sicher 2024 und länger Spaß macht.

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

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: DEUTDE33HAN

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