

Chardonnay IGP Pays d'Oc, blanc

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FLA020220

Eine saftige Frucht, eine feine Würze und die seidige Säure machen den Chardonnay des Südens unwiderstehlich.

Der Chardonnay von Aires Hautes liegt zitronengelb im Glas und duftet klar und fruchtintensiv. Ananas, Melisse und Bananenchips liegen gleichsam hier im Glas. Am Gaumen ist der Chardonnay butterweich und seidig, weil er frei von neuem Holz ist. Seine weiche Säure, die klare Frucht und der weiche Ausklang machen ihn zu everybody's darling. Eine echte Allzweckwaffe, etwas Humor bei dieser militärischen Vokabel vorausgesetzt! Neben dem Sauvignon hat sich auch der Chardonnay wunderbar in den Weingärten von Gilles Chabbert im Minervois akklimatisiert. Dieser Wein ist also die weiße Wunderwaffe der Domaine des Aires Hautes, und man kann sie kaum anders als sexy bezeichnen, wenn man einen anderen Vergleichsbereich wählt; denn dieser Wein verbindet die Klasse der burgundischen Rebsorte mit der Wärme und Opulenz des Südens. Gilles Chabbert sagt dazu: „In der Nase atmet der Wein Frische mit Noten von Zitrusfrüchten und Blumen. Am Gaumen ist er offen und lädt geradezu dazu ein, in die saftige Frucht zu beißen. Sein Finale bietet Geschmeidigkeit und Leichtigkeit.“ Tatsächlich öffnet sich der intensiv zitronengelbe „Chardonnay“ mit Noten von reifem Steinobst, Orangen und Ananas, Bananenmark und Kräutern. Am Gaumen ist dies ein typisch entspannter Gilles-Chabbert-Wein. Er ist beeindruckend seidig und samtig in seiner Textur, die gelbe Frucht ist klar und präzise herausgearbeitet und wird umhegt von einer weichen und doch lebendigen und frischen Säure. All das lässt ihn zu einem großartigen Allrounder werden, der garantiert jedem schmecken wird. Das muss



Kontrollstelle: FR-BIO-01

Trinkempfehlung: Ein Chardonnay, 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

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55