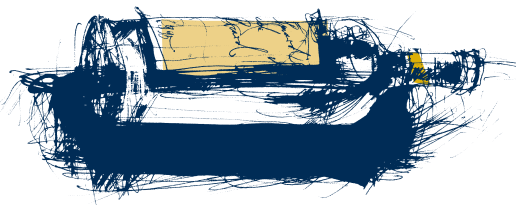


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB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



„Schiste“ IGP Vin des Allobroges, blanc

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorten: Jacquère, Malvasia, Mondeuse Blanche, Roussanne
Bestell-Nr.: FSA010119

Ein Cru vom Rande der Alpen, frisch und klar, komplex und mit Charakter!

Schiefer gehört zu den bedeutendsten Grundgesteinen im Weinbau. Ob an der Mosel oder der Nahe, am Douro, im Priorat oder Roussillon, wo sich Schiefer findet, können außergewöhnliche Weine entstehen. So ist es auch in Savoyen – nur dass man das eine Zeit lang vergessen hatte. In den 1950er-Jahren wurden noch 20.000 Hektar bewirtschaftet, heute sind es etwa 3.000. Der Weinbau ist dort allerdings keineswegs problemlos. Die Weinberge müssen oft terrassiert werden, und der Weinberg, in dem dieser „Schiste“ entstanden ist, verfügt über eine Hangneigung von 60%. Über lange Zeit hat sich der Aufwand kaum gelohnt – ähnlich wie an der Mosel, wo es Jahrzehnte lang auch nur wenige Weingüter gab, denen ein entsprechender Ruf vorauslief, dass sich der handwerklich aufwendige Extremweinbau in barer Münze auszahlte. Doch in solchen Gegenden finden sich dann glücklicherweise immer wieder qualitäts- und terroirbesessene Enthusiasten wie Denis Perroux, der vor Jahren das Projekt „Domaine des Ardoisières“ ins Leben gerufen hat, um einen Weinbau, der schon zu römischer Zeit dort stattgefunden hat, dem Vergessen und die halb verfallenen Terrassen der kompletten Verwilderung zu entreißen. Wie der Name schon andeutet („Schiste“ bedeutet „Schiefer“), wachsen die dicht an einzelnen Stöcken gepflanzten Reben auf mageren Böden aus Schiefer, Glimmerschiefer mit sandiger Lössauflage. Es sind die traditionellen Sorten Jacquère, Roussanne, Malvoisie und Mondeuse Blanche, die man in dieser Cuvée findet. Die Reben wurden von Beginn an biodynamisch bewirtschaftet und liefern heute rund 30 Hektoliter pro Hektar. Nach der Ernte werden die Trauben nach einer kurzen Standzeit langsam in gebrauchte Barriques gepresst, wo sie spontan vergären und über zwölf Monate hinweg ausgebaut werden.

Was hier entsteht, ist ein Wein, der sich den üblichen Kategorisierungen weitgehend entzieht. Einerseits wirkt er so klar und kühl wie eine Schneeschmelze, andererseits bietet er eine beeindruckend reife Frucht. Da finden sich Äpfel und Birnen mit grünen wie gelben Schalen, dazu Aprikosen und Mirabellen, Zitronen und Orangen samt Orangenblüten sowie ein Hauch von gerösteten Nüssen und zerstoßenem Stein. Am Gaumen umgarnt einen der „Schiste“ 2019 mit seiner feinen Saftigkeit und einer seidigen Textur. Wie die Frucht wirkt auch die Säure reif. Doch welche Spannung bietet sich hier in der Verbindung von Säure und Mineralität! Da ist er, der Schiefer, der in einem



Kontrollstelle: FR-BIO-01

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

solchen Wein immer eine besondere Vibration erzeugt, aber auch eine subtile Rauchigkeit, verbunden mit einer Kräuternote. Je länger man dem Wein Zeit im Glas gönnt, desto komplexer wird er und desto stärker wandelt er sich in seinen Nuancen. Der „Schiste“ ist ein wunderbarer „Premier Cru“ aus Savoyen.