

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„Silice“ IGP Vin des Allobroges, blanc

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: FSA010620

100% Jacquère – ein Top-Einstieg beim wohl besten Weingut aus Savoyen!

Mit dem weißen „Silice“ bieten Brice Omont und die Domaine des Ardoisières einen Einstieg in die Welt der savoyardischen „Vins des Allobroges“. Da die Hektar-Zahl des Weinguts begrenzt ist, die Nachfrage nach den herausragenden Weinen von Omont aber den Ertrag mittlerweile übersteigt, werden für den „Silice“ hier und da Trauben befreundeter und ebenso biologisch-organisch arbeitender Winzer hinzugekauft, daher auch das „Maison des Ardoisières“ auf dem Etikett. Man kann nur sagen: ein Glück! Denn so wendet sich langsam das Blatt in Savoyen, wo der Arbeitseinsatz in den terrassierten Steillagen hoch ist und vor Jahren der Weinbau mehr oder weniger zu verschwinden drohte. So wäre es dann auch den alten autochthonen Rebsorten ergangen. Jacquère ist eine davon, die wie so viele alte Sorten wohl vom Gouais Blanc, dem Weißen Heunisch, abstammt. Hier wurde die Jacquère, die von überwiegend sand- und schluffhaltigen Böden stammt, ins große Holz gelegt und auf der Vollhefe vergoren und ausgebaut. Das Ergebnis ist begeisternd eigenständig und wunderschön! Im Duft erinnert der Wein an opulente weiße Blüten, an Salzzitronen und zerstoßenen Stein, an saftige Aprikosen und Birnen, an Gischt vom Meer und an Jod. Am Gaumen wird dann das Spannungsfeld aus alpiner Kühle und Frische mit einem warmen Grundton noch deutlicher. Pfirsiche und Nektarinen stoßen hier auf die warmen Noten von Hefe. Dazu gibt es salzig pikante und zitrische Aromen, zerstoßenen Stein und blanchierte Mandeln bei einer klaren, fokussierten Säure. Keine Frage, bei Ardoisières ist schon der Einstiegswein „Silice“ ein ganz besonderes Ereignis!



Kontrollstelle: FR-BIO-01