

„Cascaille“ Languedoc, blanc

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Pierre Clavel - Languedoc
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Clairette Ronde, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Viognier
Bestell-Nr.	FLA010820

Sieben weiße Sorten sorgen für großes südländisches Trinkvergnügen.

Für Pierre Clavel klingt der Name „Cascaille“ wie eine Onomatopoesie. Falls Sie jetzt nachschlagen wollen, was das sein mag: Wir haben das für sie erledigt, denn wir mussten es auch. Es ist die sprachliche Nachahmung eines Schall-Ereignisses. Für Clavel sind es die roten Kieselsteine in einem der Weinberge, die sich wie dieser alte okzitanische Begriff anhören. Bei Pierre Clavel ist der Wein ein echter Klassiker, der sich aus sieben südlichen Rebsorten zusammensetzt, die sich auf zwei unterschiedlichen Terroirs finden: Montpeyroux und Pic Saint Loup. Der Reihe nach sind das Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette und Bourboulenc. Was Pierre aus diesen Sorten Jahr für Jahr zusammenstellt, indem er die richtige Assemblage findet und die Weine dann in eiförmigen Beton-Tanks und Demi-Muids über 14 Monate hinweg zunächst vergärt und dann ausbaut, ist einfach wunderbar. Hier trifft viel Frische auf südliche Würze. Im Glas muss man unwillkürlich an einen „Chablis“ denken, so viele grüne Reflexe finden sich in dem strahlend strohgelben Wein. Doch im Duft ist das ein ganz anderer Schnack. Da verbinden sich knackige Birnen und reife Äpfel, Reineclauden und Pfirsiche mit Anis und Fenchel, Lindenblüten und Salbei mit einem Hauch von Mandeln und einer ordentlichen Portion Limequats. Am Gaumen ist der „Cascaille“ noch würziger, die Frucht reifer. Hier finden sich Quitten und auch ein wenig Ingwer, etwas Holz vom Fassausbau, aber nur dezent und nie im Vordergrund. Dort gibt es wieder Anissaaten und Fenchel, etwas Süßholz und die schon erwähnten Mandeln, die von



Kontrollstelle: FR-BIO-01



einer tiefen, aber immer präsenten Säure getragen werden. Im Finale wird es dann zunehmend salzig und pikant, was für gehörig viel Trinkfluss sorgt. Das funktioniert hervorragend solo, aber wenn man sich dazu jetzt eine mediterrane Gemüse- und Fischküche vorstellt, dann läuft zumindest uns das Wasser im Mund direkt zusammen.

Trinkempfehlung: Ab sofort und sicher bis 2026.

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