

„Moulin des Dames“ Bergerac Sec, blanc (2020)

Region	Südwesten
Erzeuger	Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FSW040420

Pinard-Klassiker! Diese alten Reben des Bergerac stehen hier voll im Saft!

Als „geborene Epikureer“ bezeichnet Luc de Conti seine Familie. Das mag an der italienischen Herkunft der Winzer liegen, die einen kleinen Anteil mit Weingärten aus der väterlichen Erbschaft in den 1980er Jahren übernommen hat. Mittlerweile ist man (auch da ganz italienisch) eine echte Familienunternehmung geworden, seit Lucs Cousin Francis ebenfalls zum neuen Weingut dazustieß, das auf den alten Wurzeln des Schlosses Bridoire fußt. „Les Gendres“ war ein Teil des großen Anwesens, das seinerseits auf einer Villa aus gallo-römischer Zeit errichtet wurde. Der Besitz des Marquis Foucault de Lardimalie ging im Zuge der Reblaus-Katastrophe des 19. Jahrhunderts weitgehend verloren. Heute umfasst er etwa ein Zehntel der ursprünglichen Fläche. Dieser Teil wird von den de Contis biologisch bewirtschaftet, auch beim Schwefel geht man äußerst sparsam um – das Bergerac selbst soll erkennbar sein in den Weinen. Das gilt bei diesem Jahrgang 2020 in hohem Maße, denn der „Moulin des Dames“ stammt von rund 70 Jahre alten Sauvignon-Blanc-Anlagen. Der tonige Kalkstein gibt ihnen eine mineralische Grundierung mit. Der Ausbau (im 3000-Liter-Fass) mit elfmonatigen Feinhefe-Kontakt samt regelmäßigem Aufrühren sorgt für die cremige Textur. Das Beste aus beiden Welten, könnte man auch sagen. Ein Schmeichler! Papaya, Vanille und der satte, röstige und ebenso angenehm „fette“ Duft von Griebenschmalz begleiten den 2020er. Das will man definitiv kennenlernen, zumal die Rebsorte – es handelt sich um alte Sauvignon-Blanc-Reben – hier untypisch verarbeitet wurde.



Kontrollstelle: FR-BIO-16



Wer grasige Noten erwartet, wird von satter Tropenfrucht in der Nase überrascht sein. Damit noch nicht genug der Klischee-Zertrümmerung! Denn am Gaumen wartet der „Moulin des Dames“ mit tiefgründender Würze auf, die auch die 14 Vol.-% Alkohol dieses Weins ziemlich leichtfüßig einerschreiten lässt. Der Geschmack von Renekloden und unreifen Aprikosen hatte man so auch nicht am Radar angesichts des üppigen Duftbilds. All diese Eindrücke verbinden sich zum grande finale bei diesem intensiven „Südwester“. In jedem Fall sollte man ihm Luft geben (großes Glas!). Dann hat der „Moulin des Dames“ seinen perfekten Auftritt zu allen risotti – besonders mit Scampi oder Hummer!

Ab sofort bis leicht 2029.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	25 mg/l
Restzucker	1,7 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	84 mg/l
Gesamtsäure	6,2 g/l	Analysedatum	25.11.2021

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

<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: DEUTDE33HAN33

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

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