

Viognier „Sainte Fleur“ IGP Méditerranée, blanc

Region	Provence
Erzeuger	Domaine de Triennes - Provence
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Viognier
Bestell-Nr.	FPR020620

„Sainte Fleur“ unterstreicht, warum Viognier zu den ungewöhnlichsten Rebsorten zählt

Viognier gilt als eine der ungewöhnlichsten weißen Rebsorten schlechthin, die im Idealfall komplexe und tiefgründe Weine mit faszinierend reichhaltiger Aromatik ergibt. Ihr ursprüngliches Habitat ist das Rhôneetal, als Condrieu hat sie dort ein beinahe mystisches Ansehen erlangt. Inzwischen ist Viognier auch in anderen französischen Anbaugebieten wie dem Languedoc, Roussillon oder der Provence heimisch geworden und wird in Kalifornien, Australien, Südamerika und sogar in Deutschland angebaut. Wer mit Viognier arbeitet, muss sich auf Herausforderungen einstellen: Sie ist sehr anfällig für Mehltau und liefert oft nur geringen Ertrag. Sie bildet eine auffällig kräftige Farbe aus, die vom tiefen Goldgelb ins Bräunliche spielen kann. Erntet man sie zu reif, fällt der Alkoholanteil hoch aus und die Weine wirken schwerfällig und hüftsteif. Erntet man sie zu früh, wirken die Weine banal und oberflächlich. Um auf Nummer sicher zu gehen, wird Viognier häufig im Verschnitt mit anderen Weißweinen ausgebaut. Wer sich aber auf die kapriziöse Rebe einlässt, ihr Wesen versteht und im Weinberg penibel arbeitet, wird mit großartigen Weinen belohnt wie „Sainte Fleur“, einem reinsortigen Viognier, der in der Domaine de Triennes im Edelstahl ausgebaut wurde, um seine duftige Frische zu bewahren. „Sainte Fleur“ eröffnet mit einem aromatischen und aristokratischen Bukett und Noten von reifer Mango, Ananas, Aprikose, Geißblatt, Rosenblättern und Lavendel, auch etwas Zitronengras unterstützt den Duft. Saftig und würzig am Gaumen mit ausgeglichener Säure, feinen phenolischen Pixeln und einem bemerkenswerten



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Zusammenspiel der Elemente: Klar definiert werden Frische, Substanz, aromatische Komplexität und Mineralität in einer cremigen Textur trefflich verwoben. Kein alkoholgeplagter und überladener Wein, Saftigkeit, köstliche Fruchtigkeit und Finesse setzen Zeichen. Starke Reklame für Viognier aus dem Süden Frankreichs in Bio-Qualität!

Trinkempfehlung: Bis 2027.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	28 mg/l
Restzucker	0,8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	81 mg/l
Gesamtsäure	4,9 g/l	Analysedatum	15.10.2021

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

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