

Sauvignon Blanc IGP Côtes de Gascogne, blanc

Region	Südwesten
Erzeuger	Domaine Tariquet - Gascogne
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FSW030221

Das milde Klima der Gascogne sorgt hier für Brillanz, Klarheit und Finesse!

GOLDMEDAILLE - CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022 Zu den beliebtesten weißen Sorten der letzten Jahre gehört ganz ohne Zweifel Sauvignon Blanc. Familie Grassa hat in der Gascogne schon sehr früh auf diese eigenständige und charaktervolle Traube gesetzt. Sie fließt dort nicht nur in die Cuvée namens „Classic“ ein, sondern sorgt auch seit Jahren für große Begeisterung in diesem reinsortigen IGP-Wein. Der ist nicht von ungefähr so beliebt, denn, Hand aufs Herz: Wir kennen keinen anderen Wein, der Jahr für Jahr so präzise und sortentypisch, so leicht im Alkohol und so günstig ausfällt wie dieser Sauvignon Blanc von Tariquet. Natürlich gibt es in Sancerre und Pouilly-Fumé, in der Steiermark und auch in anderen Gebieten bedeutende und komplexe Vertreter dieser Rebsorte und geradezu legendäre Weine. Doch zu diesem Kurs wird man dort bei der beständig hohen Qualität, die Familie Grassa bietet, nicht fündig. Das Bouquet erinnert an Maiglöckchen und Kamille, an Stachelbeeren und Cassis, an Reineclauden und ein wenig an Minze und Verbene. All das wirkt frisch und trinkanimierend, dabei trotzdem reif und elegant. Am Gaumen verbindet sich diese grüne Frucht mit einer saftigen Note von weißfleischigen Früchten wie grünen Birnen und Äpfeln, etwas Kreidigkeit und weißen Blüten. Dabei wirkt der Sauvignon Blanc sowohl subtil cremig als auch lebendig, mineralisch und fein. Die Säure entwickelt einen angenehmen Zug, ist aber nicht dominant, sondern bindet sich hervorragend ein. Das ist so gut gelungen, dass der Preis schon fast eine Provokation darstellt.



Wahrscheinlich würde jeder den einen oder anderen Euro mehr dafür bezahlen. Wie schön und zuvorkommend von Familie Grassa, dass sie in diesen Belangen immer sehr zurückhaltend und bodenständig geblieben ist und uns so einen ganzen Strauß an exzellenten und über die Maßen preis(ens)werten Sommerweinen bietet!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2024.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	29 mg/l
Restzucker	4,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	110 mg/l
Gesamtsäure	11,3 g/l	Analysedatum	04.02.2022

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