

„Côté“ IGP Côtes de Gascogne, blanc

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Region | Südwesten |
| Erzeuger | Domaine Tariquet - Gascogne |
| Alkoholgehalt | 11 % vol. |
| Rebsorte(n) | Chardonnay, Sauvignon Blanc |
| Bestell-Nr. | FSW030321 |

Herrlicher charmant und absolut faszinierend!

GOLDMEDAILLE - FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY 2022 Auf diese pfiffige Idee muss man erst einmal kommen: Chardonnay zusammen mit Sauvignon Blanc auszubauen, also zwei Rebsorten, die sich – von ihren Charaktereigenschaften her betrachtet – nicht allzu nahestehen. Urheber dieser ungewöhnlichen Cuvée ist Familie Grassa, die ihre Domaine Tariquet schon seit 1912 in Eauze im Südwesten Frankreichs bewirtschaftet. Als erstes Weingut in der Gascogne pflanzte es in den 1980er-Jahren diese beiden Rebsorten an und baute sich nach und eine umfassende Expertise dazu auf. In Okzitanien, der Region der Baskenmütze, des Rugby-Spiels und der tiefdunklen Rotweine, ist es gewöhnlich heiß im Sommer und die Weine fallen dementsprechend schwer und behäbig aus. Aber auch da tanzt „Côté“ aus der Reihe: Schon die Nase wirkt beschwingt mit der Frucht-betörenden Aromatik des Sauvignon Blanc, der Noten von rosa Grapefruit, Orangenzeste, Stachelbeere und Cassis einbringt, begleitet von reifer Melone und einem Hauch Pfefferminze. Auch am Gaumen arbeiten die beiden ungleichen Partner patent zusammen: Der draufgängerische Sauvignon Blanc zeigt mit Aprikose, Johannisbeere und Grapefruit seinen aromatischen Charme und eine raffinierte Würze, der zurückhaltendere Chardonnay sorgt im Hintergrund für Schmelz und Struktur. Lebendig und mit präsender, feinsinniger Säure bewegt sich „Côté“ über den Gaumen, ohne Ballast und nicht zu gefällig ausgebaut mit schönem Trinkfluss und gerade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol. Ein Spritzer Limettensaft



verlängert den Frischekick dieses Gute-Laune-Weins, der sich auf angenehme Art unkompliziert präsentiert, aber dabei nie banal erscheint. Eines beweist dieser Bukett-reiche und feinwürzige Charmeur mit lebendigem Flair eindrucksvoll: Chardonnay und Sauvignon Blanc passen mehr als gut zusammen!

Trinkempfehlung: Ab sofort mit Genuss und bis 2024+.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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