

Muscat de Rivesaltes Vin Doux Naturel, blanc

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt	15,5 % vol.
Rebsorte(n)	Muscat Blanc
Bestell-Nr.	FRO030521

Likörwein: südfranzösisches Kulturerbe!

1992 übernahmen die Kinder Anne-Maries die domaine Boudau, die sich zuvor, wie die meisten Betriebe in Rivesaltes, überwiegend der Produktion von Süßweinen widmete. Véronique und Pierre verstanden damals schnell, dass die Region nur zukunftsfähig bleiben könne, wenn sie sich auf den Ausbau trockener Weine konzentrierte – was den Fortbestand des Familienbetriebs gesichert hat. Doch was wäre ein Weingut aus Rivesaltes ohne Vin Doux Naturel? Heute bildet dieser Muscat de Rivesaltes keinen Grundpfeiler der Produktion mehr, doch ganz vergessen wurde er nie. Warum auch? Die südlichste Weinbauregion Frankreichs, nur wenige Kilometer von der Grenze zu Spanien entfernt, bietet ein hervorragendes Klima zur Erzeugung dieses einzigartigen Süßweintyps. Der reinsortige Muscat d’Alexandrie wächst auf einem Kalksteinsockel der Corbières. Die Reben sind hier durchschnittlich 40 Jahre alt und liefern hochreifes Traubenmaterial. Der Jahrgang 2021 wurde bei 110g/l Restzucker mit neutralem Alkohol in der Gärung abgestoppt, wie es die Tradition für den französischen Likörwein, den Vin Doux Naturel, vorschreibt. Das Ergebnis ist ein zunächst verführerisch frisch duftender Wein mit zartgoldener Farbe. Weiße Blüten, kandierte Zitrusfrüchte und ein Hauch Melisse steigen aus dem Glas. Auch kommt der Charakter der Muscat-Traube hier bestens zur Geltung im blitzklaren Bouquet. Es duftet einladend und nach Frühling! Erst am Gaumen zeigt sich dann die Komplexität dieses Süßweins, der aromenintensiv ausfällt und vom Alkohol getragen wird. Die Würze ist leicht pfeffrig, hat eine feine



Kontrollstelle: FR-BIO-10



Schärfe, der sich die Süße entgegenstellt und sie in Schach hält. Eiskalt serviert ist der Muscat de Rivesaltes ein Traum für alle Freunde kraftvoller Süßweine. Der lange Nachhall dieses Likörweins ist schlicht ergreifend. Reife gelbe Frucht, pikante Würze und im reifen Saft eingelegerter Pfeffer – ein Hochgenuss!

Trinkempfehlung: Am besten zu Ziegen- und Rotschimmelkäse, zu Gänseleber oder einfach solo. Pflichtwein in jedem Weink

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: DEUTDE33

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