

Weißburgunder „Vom Kalkstein“

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF100821

Idealer Boden und naturnaher Ausbau: Dieser Weißburgunder umarmt zum Groß.

So freundlich-jovial wird man selten von einem Weißburgunder begrüßt. Kein Wunder! Hat Seckingers Weißburgunder „vom Kalkstein“ auch ein wundervolles Leben vor der Flasche haben dürfen: ideale Böden (wie sein Name schon verrät), liebevolle Pflege durch echte Naturversteher und ein nicht abträgliches Wetter. Er hat es sich in neuen Holzfässern gemütlich machen dürfen und ihm wurde seine Zeit gelassen. Noch dazu durfte er spontan vergären – paradiesische Zustände! Aber joviale Grüße von Weinen? Wie sähe so etwas aus? Bereits im Moment des Einschenkens wird dem hoffentlich geräumigen Glas eine üppige Frucht entströmen. Apfel und Karamell zum Anfang, zarte Banane und Quitte im Gefolge. Es füllt sich mit diesen Düften eine morgentliche Backstube und Hefengebäck tritt hinzu – und was darf in keiner Backstube fehlen? Ein Hauch von Rauch selbstverständlich. Bei soviel Freundlichkeit lässt es sich kaum vermeiden, den ersten, großen Schluck dieses zart orange-gelben Weißburgunders zu nehmen. Eine kristallklare Säure, herzhaft Salzigkeit verraten, dass man zu gierig gewesen ist. Wartet man ein wenig, lässt man dem Wein etwas Zeit, wie seine Winzer es taten, gewährt man ihm eine gewisse Temperatur, dann verwandelt sich die Säure in einen weichen Flokati, auf dem die Fruchtaromen erst richtig zu tanzen beginnen können. Eine frisch angeschnittene Orange tritt auf, die Quitte entkommt der Backstube, gelangt schließlich zur vollen Geltung und gestaltet den Abgang fast als Solistin, wäre da nicht noch ein zarter (und doch unerschütterlicher) Hauch von Karamell.



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Und um uns wieder einmal (fast) selbst zu zitieren: So kann Gutswein schmecken, so sollte er schmecken, ach was, so muss er schmecken!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2027. Große Gläser sind empfehlenswert sowie eine moderate Kühlung auf 10°C.

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