

## Chardonnay R „Pure“ (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	DPF100921

### Entspannung (pur!) verheißt dieser völlig entspannt entstandene Chardonnay!

Lagencharakter, das wird man von diesen Winzern immer wieder hören, unverfälscht in die Flasche zu bekommen, ist das Wichtigste. Es wird nichts geschönt, und wie im Fall unseres Seckinger Chardonnay R „Pure“ 2021 auch unfiltriert abgefüllt. Der Wein soll spontan gären, was erstaunlich viel Zeit brauchen kann. Und genau diese Zeit wird dem Wein gegönnt, soviel er eben benötigt – auch auf der Hefe. Das gewährleistet Stabilität und fördert einen wunderbar eigenständigen Charakter zutage. So hat dieser zartgelbe Chardonnay mit zartgrünen Reflexen und dezenter Trübung bereits dem Auge etwas zu bieten. Leicht und luftig wirkt sein Antlitz, trotz Trübung sogar anmutig. Die frisch gebutterten Brötchen, die sein Bouquet bestimmen, belegt er liebevoll mit frischen Früchten: Apfel zuvorderst, dezent Maracuja – ein Pfirsich als Zugabe und die Andeutung von Hasel- und Erdnuss (ungeröstet!) bilden ein anregendes Spektrum. Der Duft kauert nicht verborgen im Glas, er strömt uns schon aus dem kühl-schrank-kalten Wein entgegen. Das Salz, das Seckingers an diesem Wein so schätzen, bleibt zivilisiert, frische Säure und ein sehr zartes, subtil griffiges Tannin geben dem Wein eine schöne Entspanntheit, die sich auch sofort auf den Genießer überträgt. Zurückgelehnt darf man die Länge dieses Weines auskosten, nichts, aber auch gar nichts „hakt“ an diesem Wein. Sein Fluss ist beständig und breit. Man darf erleben, wie der Apfel erst zu frischem Mus und dann zu intensiv aromatischem Kompott (ohne jeden Zuckerzusatz – aber das versteht sich von selbst!) wird. Auch



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Pfirsich und Maracuja dehnen ihren Auftritt aus, halten auch im Finale noch nach. Wie bei anderen Weinen der Seckinger-Familie verblüfft auch hier die Zurückhaltung, was die Alkoholgehalte angeht. In Momenten des tiefsten Genusses kann es schon mal passieren, dass man den Alkohol völlig vergisst. In selbst entferntesten Bereichen ist der nicht auszumachen. Was für ein sorgenfreies Leben!

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

Allergene

Sulfite

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

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