

## Weißer Burgunder „Royale“ (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut von Winning - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF053221

### Ein knackig-frischer Neuzugang im „royalen“ Club. Burgundische Frischzellenkur!

Betriebsleiter Stephan Attmann gilt als Riesling-Meister – bei 85 % der Rebfläche mit dieser Sorte (und Lagen wie Reiterpfad, Kalkofen und Pechstein) kein Wunder. Doch das feine Händchen für das intrikate Spiel von Frucht Säure und Frische kommt vor allem auch den Burgundersorten des Hauses von Winning zugute. Im Jahrgang 2020 hat man in Deidesheim die „Royale“-Reihe begründet, in der vor allem der Chardonnay als wertiger Wein für alle Fälle präsentiert wird. Der Weiße Burgunder „Royale“ steht in dieser Eigenschaft seinem Rebsorten-Cousin aber in nichts nach, vielmehr weist er eine keckere, jugendlichere Art auf, die bewahrte Frische mit dem angenehmen Schmelz der Vergärung im Holzfass verbindet. Die Trauben für den Jahrgang 2021 stammen von der Ebene von Ruppertsberg und wurden zum idealen Zeitpunkt gelesen. Ein Quäntchen Restzucker (schlanke 5,5 Gramm) stehen daher im nahezu perfekten Equilibrium mit dem Säurewert (6,5). Doch was sind schon technische Wert? Das individuelle Messinstrument Nase detektiert sofort die Frische dieses Burgunders, die sich in Grapefruit, Kumquats und Netzmelone aufschlüsseln läßt. Mirabelle ließe sich in diesem „königlichen“ Aromenstrauß noch ergänzen und allenfalls Quitte – auch sie stehen für säuerlich unterlegte Gelbfrucht. Wie ein Trailer um folgenden Film im Weißweinkino verheißt dieses Bouquet vor allem eines: Spannung. Und richtig, ein feiner Nerv durchzieht den 2021er von Winning. Man denkt erneut an frischen Abrieb von Zitrusfrüchten, ein wenig Zitronengras schwingt ebenfalls mit im Gaumeneindruck. Die opulenterer



Mitte, die der Drehbuchschreiber hier als Klimax vorgesehen hat, besticht mit gelbem Apfel (Golden Delicious), zarter Aprikose, aber auch Gelber Kiwi, allesamt in einer kühlen Anmutung. Das leichte Brizzeln am Ende erinnert mit seinem „Pfeffer!“ dann an die besten Grünen Veltliner – und ist doch ganz mit dem leicht nussigen und kräuterfrischen Eindruck des „Royale“ verwoben. Dass sich hier viel abspielt für einen Wein, der aus keiner einzelnen Lage stammt, erfreut Freunde des guten Preis-Genuss-Verhältnisses. Oder, wie man am Weingut sagen würde: Ein Allrounder zu jedem Anlass wartet!

Ab sofort bis 2028.

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: DEUTDE33

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