

Châteauneuf-du-Pape, blanc (2021)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette Ronde
Bestell-Nr.	FRS170221

Der edle Bund von Gewürzen und Zitrusfrüchten

Wer sich mit dem keineswegs einfachen Wesen einer weißen Cuvée auch nur ein wenig auskennt, weiß bereits beim Zuhören, dass es sich beim „Blanc“ aus dem berühmten Weingut um eine veritable Komposition handelt. Annähernd gleiche Teile aus sechs Rebsorten (Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Picpoul, Bourboulenc und Picardan) sind keiner Bequemlichkeit, sondern tiefem Erfahrungswissen geschuldet. Und einem Bekenntnis zur Vielfältigkeit der Region mit ihren Bodentypen und Sorten, wie es für Vincent Avril selbstverständlich ist. „Florale Noten, Birne, Anis und Zitrusfrüchte“ soll die Assemblage nach der Idee des Winzers vereinen. Es geht um Gleichgewicht und ein nachdrückliches Erlebnis am Gaumen („une belle persistance en bouche“). Und man kann Monsieur Avril beruhigen – das hat der 2021er in einer Ausprägung zu bieten, die schlicht eindrucksvoll ist. Olfaktorische Verblüffung! Ananas-Chips, Jasmin und Heublumen hat man als Kombination selten. Doch die Duftnoten zeigt schon das Einmalige dieses Weines an. Mit Luft wird daraus sogar die herb-frische, stets von Würzigkeit begleitete, Signatur eines „Bitter Lemon“. Was Vincent Paul Avril hier gefüllt hat, ist aber keineswegs ein „Nasenwein“. Schon der erste Schluck hinterlässt Verwunderung, wie unglaublich lebendig die Textur dieses 2021ers ist. Vielleicht ist es eine ausgleichende Gerechtigkeit für den Verlust, den man an der Rhône im Hagel-Jahrgang 2020 hinnehmen musste. Denn diese Füllung vibriert vor Würze, wie sie viele Rotweine nicht hinbekommen. Ein schönes Spiel für Weinfreunde



entwickelt sich, wenn man alle Kräuter und Wurzeln benennen will, die hier zu Buche stehen. Zwischen Kaktusfeigen und Pomelo – Schale und Fruchtfleisch im säuerlich-herben pas de deux – tummeln sich Verbene, etwas grüne Olive und auch getrockneter Galgant. Frischer Salbei ist ebenfalls im Spiel und bringt mit seiner vegetalen Frische und Herbheit eine weitere Facette eines herrlichen Weißweins ein, der sich weder auf Primärfrucht, noch auf den Geschmackseintrag der Fässer verlässt. Für gegrilltes Huhn, gerne auch mit exotischeren Aromaten, eine Paella oder auch eine „Tajine au poulet“ braucht man jedenfalls nie wieder einen anderen Wein suchen!

Ab sofort bis 2035.

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

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