

## „Le Caillou – Blanc“ Côtes-du-Rhône, blanc (2022)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FRS021422

### Fruchtig, würzig und doch frisch: „Le Caillou“ setzt neue Maßstäbe an der Rhône!

Lange Zeit waren Weißweine aus dem Rhônetal – vielleicht mit Ausnahme des opulent duftenden Condrieu und des vornehm zurückhaltenden Château Grillet – oft schwer, fett, kaum erfrischend und bisweilen gar vorzeitig oxidiert. Überaus erfreulich daher, dass es jetzt auch weiße Côtes-du-Rhône wie diesen Le Caillou gibt, der in jeder Hinsicht von höchster Qualität ist und genauso viel Aufmerksamkeit verdient wie vergleichbare Weißweine aus dem Burgund (die aber in der Regel ein Vielfaches kosten). Natürlich ist die fruchtig-frische, aromatische Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier und Clairette deutlich üppiger strukturiert als herkömmliche weiße Burgunder. Doch Clos du Caillou hat die Herausforderung, genügend Säure zu erhalten und damit die ansonsten weit verbreitete Schlaffheit zu verhindern, mit Bravour gemeistert. Zunächst ließen im Sommer 2022 lang anhaltende Hitze und Trockenheit die Trauben ungewöhnlich früh reifen. Dann wirkten sich vereinzelte Regengüsse ab Mitte August segensreich aus, und die im Vergleich zum Vorjahr um 20 Tage frühere Lese sorgte schließlich dafür, dass 2022 an den Gestaden der Rhône als einer der besten Jahrgänge der letzten Dekade gelten darf. Der aus bis zu 50 Jahre alten Reben gekelterte Biowein glänzt golden im Glas und entfaltet in der Nase intensive, köstliche Aromen von Holunderblüten, weißem Flieder, kandierten Birnen und Limettenschalen. Im Mund fasziniert er durch seine schöne Mineralität und angenehme Süße, die an Blutorangenmarmelade und Quittenkonfitüre erinnert. Anklänge von Grapefruit und Limette sorgen für elegante



Kontrollstelle: FR-BIO-10



Bitternoten und Frische, während saftig reife Pfirsichfrucht, feine Würze und delikate Säure eine harmonische Balance schaffen. Besonders im Abgang zeigt sich die Säure noch einmal in ihrer vollen Pracht und verleiht dem Wein eine erfrischende Note. Insgesamt eine ausgewogene Kombination aus Süße und Säure, die durch feine Aromen und eine schöne Länge überzeugt. Und der beste Beweis, dass - das richtige Verhältnis von Frucht und Säure vorausgesetzt - auch im südlichen Rhônetal wirklich exzellente Weißweine entstehen können.

Ab sofort und 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: DEUTDE33HAN

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