

„Classic“ IGP Côtes de Gascogne, blanc (2022)

Region	Südwesten
Erzeuger	Domaine Tariquet - Gascogne
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	Ugni Blanc, Colombard, Gros Maseng, Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FSW030122

Gold-Medaille & Best of Show (Côtes de Gascogne) MUNDUS VINI 2023

Eine Cuvée wie ein Kurzurlaub, voller Exotik und knackiger Frische! Die Côtes de Gascogne, Teil der Wein-Region Sud-Ouest, zwischen den Pyrenäen und dem Atlantik, ist nicht nur die Heimat des berühmten Armagnacs. In den letzten Jahrzehnten hat sie sich vermehrt dem Anbau von Wein zugewandt, und sich dabei ungewöhnlich für den französischen Süden, hauptsächlich auf Weißwein konzentriert. Rund 90 % des Produktionsvolumens kommt weiß in die Flasche. Eine Vorreiterrolle in der Region hat die Domaine Tariquet, nicht nur wegen ihrer Größe (über 1000 Hektar bepflanzte Rebfläche hat das Weingut), sondern auch wegen ihrer nachhaltigen Bodenbewirtschaftung und ihrem Mut auch für die Region untypische Reben zu pflanzen. Trotz ihrer Größe produziert die Domaine Tariquet keine Massenweine, sondern spannend komponierte und individuelle Charaktertropfen zu wahrlich fairen Konditionen – für Umwelt wie Konsument! Bei dem „Classic“ handelt es sich um eine sehr lebendige Cuvée aus Ugni Blanc, die vielleicht bekannter ist unter ihrem italienischen Namen Trebbiano und klassischerweise schöne Fruchtaromen nach Apfel, Birne und Melone liefert. Zu ihr gesellen sich noch Colombard, Sauvignon Blanc und die autochthone Gros Manseng. Die Trauben wachsen auf Sandstein- und Kreideböden und dürfen in dem milden Mikroklima der Côtes de Gascogne entspannt reifen. Die Trauben werden sanft gepresst und kommen danach in den Edelstahltank, wo er gut gekühlt vinifiziert, um maximal frisch in die Flasche zu kommen – und das funktioniert! Im



Glas glänzt der Wein hellgelb mit zart grünen Reflexen und verströmt ein fruchtig-frisches und leicht exotisches Aroma: ein Hauch Limettenblatt, etwas Papaya und Maracuja und, ja tatsächlich, Jasmintee. Der findet sich auch auf der Zunge ganz subtil wieder. Die Exotik wird noch etwas breiter, es lässt sich Ananas finden, die ganz zart an weiße Gummibärchen erinnert – in a good way! Bei all der Exotik bleibt der „Classic“ wunderbar frisch und mineralisch straff, und die zarten 11 Vol.-% sorgen für kein allzu schlechtes Gewissen, wenn man, gerade an heißen Tagen, mehr als eine Flasche aufschraubt. Sollte man auch, denn zum langen Lagern ist der Wein nicht gedacht. Der ist fürs Jetzt und Hier! Als Apéritif eine sichere Wahl, kann aber auch wunderbar zur leichten Sommerküche eingeschickt werden, besonders gut zu Fisch, egal ob roh oder gegrillt, zu Salaten und sonst allem, was aus dem Meer kommt. Kurzum: Eine „Allzweckwaffe“ für den Sommer, der viele Freunde finden wird, unkompliziert ist, aber nie langweilt.

Ab sofort bis sicherlich 2024+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,2 g/l
Gesamtsäure	5,9 g/l

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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