

Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc, blanc (2022)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FLA020122

„Der perfekte Begleiter für laue Sommerabende“, sagt der Winzer. Und Recht hat er!

Gerne wird der Sauvignon Blanc als ein Wein des Nordens angesehen, als Cool-Climate-Wein gewissermaßen. Doch diese weiße Sorte ist viel flexibler als man ihr gemeinhin zutraut. Schon in Bordeaux, wo aus ihr Grand Crus entstehen, ist es keineswegs kühl, und im Languedoc meist auch nicht. Und doch vermögen es Winzer wie Gilles Chabbert von der Domaine des Aires Hautes, die Frische und die Mineralität zu bewahren, die diese Sorte wie kaum eine andere ins Glas bringen kann. Gilles Chabbert verbindet sie mit vollen und saftigen Aromen. Er sagt ganz lapidar: „Das ist ein Wein, bei dem man nicht zu viel nachdenken muss, der ehrlich und gehaltvoll ist und dessen Zitrusfrucht- und Pfirsichnoten ihn zum perfekten Begleiter für laue Sommerabende machen.“ Doch eigentlich ist dieser Sauvignon viel mehr als nur das. Er präsentiert sich so frisch und klar, so präzise und unaufgeregt, wie man es im Languedoc äußerst selten findet. Es ist eben ein Gilles-Chabbert-Wein; denn wie der Winzer, so der Wein, und Gilles Chabbert ist die Ruhe selbst. Er bewirtschaftet hohe und kühle Lagen mit Mergel und Sandstein und hat damit eine ideale Umgebung für diese Sorte. Mit gerade einmal 45 hl/ha wurden die biologisch zertifizierten Trauben gelesen, dann gepresst, und der Saft wurde gekühlt über 96 Stunden sich selbst überlassen, um dann bei rund 17°C vergoren und über wenige Monate hinweg auf den eigenen Hefen ausgebaut zu werden. Dies zarte Grün lockt, leichtes Gelb begleitet jenes, und beide Farben dieses Spieles verheißen Frische und Raffiniertheit. Der Wein ruht, obwohl ungefiltert, klar im Glas.



Kontrollstelle: FR-BIO-01



So unbeschwert dann auch sein Duftprofil: schwebende, schwerelose und altbekannte Johannis- und Stachelbeere ziehen förmlich in die Nase. Ein bezaubernder Beiklang von Zitrone und frisch gemähtem Gras will sich einstellen, verduftet dann zügig wieder, um bei ein paar Graden mehr wieder zu erscheinen. Alle typischen Charakterzüge eines gelungenen Sauvignon Blancs werden hier geboten (frische, pikante Aromen, grüne Noten, deutlicher Mineralton und unterstützende Säurestruktur). Alles scheint auf Fessellosigkeit, Frische und Leichtigkeit ausgelegt zu sein. Die Welt aus Herzhaftigkeit, Würze, Säure und Aromen scheint so selbstverständlich, dass hier völlig entspannter Genuss allen Alltag verscheuchen kann. Auch bei zunehmender Wärme im Glas bleibt hier alles leicht. Etwas Flint blitzt auf und grüne Paprikawürze zieht vorüber, um weißem Pfirsich den Vortritt zu lassen. Sie kennen das bestimmt: Von vielen Enttäuschungen vorsichtig geworden, fragt man sich, ob es sich lohnt, diese weißen Pfirsiche auf einem Bauernmarkt zu kaufen, allzu oft schmecken sie nach nichts. Dann aber gerät man einmal an den richtigen Stand – und das Aroma ist überwältigend: An derart perfekte Früchte erinnert dieser Wein und lässt eben diese Freude wieder aufleben. So eine Inszenierung zu diesem Preis muss man lange suchen. Was ein Glück, dass wir diese Suche für Sie schon erledigt haben!

Ab sofort bis mindestens 2026+.

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

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: DEUTDE33HAN33

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