

»Picpoul de Pinet« AOP

Domaine de Petit Roubié

Picpoul liefert buchstäblich erfrischendes Weinvergnügen, ist furztrocken ohne sauer zu sein und geht runter wie Öl. Seit 1985 produziert die 80 ha große Domaine de Petit Roubié unter der Ägide von Floriane und Olivier Azan als einer der wenigen Bio-Betriebe in der Region den vielleicht besten Picpoul de Pinet. Die Liste seiner Auszeichnungen ist lang, seine Qualität im Glas eine der nachhaltigsten, die die Rebsorte zu bieten hat. Während andere ganz schnell getrunken werden müssen, reift dieser exzellent auf der Flasche über mehrere Jahre.

Feiner Zitrusgeschmack in einem Hauch von weißem Pfirsich. Mundwässernd milde Säure und ein knochentrockenes, wunderbar trinkfröhlich wirkendes, salzig animierendes Mundgefühl erinnern spontan an einen sorglosen Sommertag am Meer. Kaum auf der Zunge, verströmt der Wein eine Harmonie, die in der flüchtigen Leichtigkeit des Seins die 13 Vol. %, die der Wein auf die Waage bringt, fröhlich wegsteckt. Petit Roubiés Picpoul garantiert sinnliche Entspannung an den heißesten Tagen des Jahres. Seine unkompliziert saftige, glasklare, straffe und ideal frische, geschmeidig trockene Art verdankt der Wein modernster Weintechnik, die ihm bei aller Perfektion so viel Seele und Ausstrahlung zugesteht, daß man sich an jedes seiner Gläser mit Wohlgefühl erinnert.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Technischer Wein | Maschinenlese | Kaltvergärung
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Nomacorc
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,35

0,75l
FLA25823

K&U
www.weinhalle.de