



2019

## »Picpoul de Pinet« AOP

Domaine de Petit Roubié

Picpoul. So heißt eine weiße Rebsorte, die mitten im Languedoc, direkt am Mittelmeer, am Golfe du Lion und am Rand des Etang de Thau im Hinterland des Fischer-Städtchens Sète, auf einer Fläche von 1400 ha angebaut wird und damit das größte Weißweingebiet im Languedoc dominiert. Sie verleiht dem unbekanntesten bekannten Weißwein Frankreichs ihren Namen: Picpoul de Pinet.

Millionen eisgekühlter Flaschen werden davon im Sommer zu Krustentieren, Meeresfrüchten und als Aperó am Strand geschlürft. Er ist bezahlbar, liefert buchstäblich erfrischendes Weinvergnügen, das nach nicht viel riecht und schmeckt und doch wunderbar mundet, ist furztrocken ohne sauer zu sein, und geht buchstäblich runter wie Öl.

Ist er gut, schmeckt er teurer als er kostet. Immer schmeckt er am besten im aktuellen Jahrgang, denn er hält nicht lange. Das ist Picpoul, den in Südfrankreich jeder kennt und regelmäßig genießt, hierzulande ist er aber aus unerfindlichen Gründen noch immer kaum bekannt.

Seit 1985 produziert die Domaine de Petit Roubié unter der Ägide von Floriane und Olivier Azan als einer der Bio-Pioniere der Region in bewundernswerter Konstanz 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.

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: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Technischer Wein | sollte in der Saison getrunken werden

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Nomacorc (synth)

ManuVin®: Nein

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,35

0,75l

**9,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA19823



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)