

## Picpoul de Pinet / Château de Pinet

<b>Herkunft:</b>	Pinet / AOC Picpoul de Pinet (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	100% Picpoul Blanc, vieilles Vignes <b>(HVE 3)</b>
<b>Ausbau:</b>	INOXahltank
<b>Auszeichnung:</b>	<b>Guide Hachette des Vins 2020: 1 étoile (*)</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 - 8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### Auge:

Der Wein ist hellgelb mit hellgrünen Reflexen.

#### Nase:

In der Nase wirkt der Picpoul de Pinet dezent und trotzdem komplex, mit feinen Aromen von Orangenblüten und einer leichten Mineralik. Ebenfalls nimmt man einen Hauch von weissen Blüten und Honigaromen wahr – spannend!

#### Mund:

Lebhafter und offener Auftakt mit einer wunderbaren Frucht und Frische. Der Wein ist nicht mehr da, aber seine Präsenz bleibt im Mund bestehen. Eine spannende Spezialität aus dem Süden Frankreichs, wunderschön strukturiert mit einer appetitlichen Säure am Gaumen. Ein Erlebnis für die Sinne: ein intensives Bouquet mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und reifen Birnen, in Kombinationen mit dezenteren Noten von Bienenwachs. Der frische, leicht salzige Abgang ist sehr elegant, leicht mineralisch und von langer Dauer.

Eine Traubensorte, die es nur im Languedoc gibt - ein Kind des Meeres! Ein Gebiet, in dem der Meereswind ununterbrochen sanft durch die Reben säuselt. Hier, im Herzen von Agde, Pézenas und Sète, befindet sich die AOP Picpoul de Pinet. Der Wein aus dieser autochthonen Traubensorte ist perfekt geeignet für Feste und schöne Sommertage. Erfrischend und einfach zu trinken.

*“Jacques Gaujal, le Languedocien épouse Geneviève de Saint Bon, la Savoyarde, favorisant la rencontre du Picpoul de Pinet et de la Fondue Savoyarde.”*

### Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro, zu Austern, Wellhornschnecken, Garnelen, Fisch (Makrele, Sardinen, Thunfisch usw.) und gegrillter Fisch. Ebenfalls zu Wurstwaren, trockener Ziegenkäse, Aperitif und... ! **Überraschung: Raclette und Savoyer- oder Schweizer Fondue!**

Ausschanktemperatur: 8 – 10° C / Wein karaffieren!