



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Blue Mare Picpoul de Pinet AOC

Artikel-Nr: 129122

ANBAUGEBIET Frankreich / Languedoc / Picpoul de Pinet

REBSORTE(N) Piquepoul Blanc

KLASSIFIZIERUNG AOP Picpoul de Pinet

AUSBAU Der Wein wird im Edelstahltank ausgebaut und reift für vier Monate im Tank.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase liegen intensive Aromen von Limette, weißen Blüten und ein wenig Aprikose. Am Gaumen präsentiert sich der Wein pikant frisch, rassig und mit feinen Säureadern durchzogen. Präzises Finish mit vielen zitrischen Noten.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif, zu gegrilltem Fische, mariniertem Sardellenfilet, Garnelen oder Shrimp-Salat, Austern

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Picpoul de Pinet ist einer der Crus der Coteaux du Languedoc. Nur wenige AOC-Weine sind in Frankreich nach einer Rebsorte benannt, so aber hier. Geringe Erträge und ständige Kontrolle des Lesegutes sind Voraussetzung, dass der Wein deutlich weniger Säure besitzt als noch vor Jahren. Picpoul bedeutet nämlich ‚Lippenbeißer‘, was auf die früher üblich hohe Säurewerte zurückzuführen war. Wichtig ist bei der Lese der Trauben, dass es noch kühl ist, damit die volle Fruchtigkeit erhalten bleibt. Eine kurze Mazeration auf den Schalen sorgt zudem dafür, dass der Wein mehr Substanz erhält. Kulinarisch perfekt zu Seafood oder auch als saftige Erfrischung an einem heißen Sommertag. Wenn Sie einmal nach Sète kommen, genießen Sie unbedingt ein ‚plateau de fruits de mer‘ und einen Picpoul, so wie es auch die Einheimischen hier machen. Er schmeckt aber auch in nördlicheren Gefilden ganz hervorragend.

