

BÉRANGER PICPOUL PINET

SKU: 12431



Titel	Béranger Picpoul Pinet
Region	Picpoul de Pinet AOP
Rebsorte	100% Picpoul
Boden	Ton-Kalkboden
Weinbereitung	Traditionelle Weinbereitung. Der Wein liegt 4 Monate auf der Hefe (Sur Lie).
Beschreibung	Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten. Frisch und ausgewogen im Geschmack mit einem langen Abgang.
Lagerfähigkeit	1-2 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	3,60 g/l
Gesamtalkohol	13,00 %Vol
Zucker	0,40 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Zu Krustentieren, Fisch und zu Salat.
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C



Langtext

La Cave de Pomérols Wenn die Winzergenossen der Kooperative von Pomérols bei der Arbeit im Weinberg den Rücken einmal gerade machen, dann geht ihr Blick übers Wasser. Bis an das Bassin de Thau reichen die Rebgärten der Cave de Pomérols und auf der anderen Seite des lagunenartigen Gewässers sieht man die Ferienmaschinen von Sète und Cap d'Agde. Das Kalkplateau über dem Nordwestufer ist eine Weißwein-Enklave inmitten der von Roten dominierten Weinlandschaft des Languedoc. Insider zählen die Kooperative von Pomérols zu den fünf besten Genossenschaften für Weißweine und Rosés im gesamten Languedoc. Die Kelleranlagen wirken in dem kleinen Ort beeindruckend und markieren den Stand der Technik. Alles ist auf optimale Fruchtextraktion ausgelegt. Der leitende Önologe Jean Veyrier führt hier ein strenges Regiment. Zur Ernte schickt er die Lesemannschaften in aller Herrgottsfrühe in die Weinberge, damit die empfindlichen Trauben bis spätestens zehn Uhr im Keller eintreffen. Dann schützen sie die voluminösen Kühlanlagen vor der Mittagshitze. Ihr Picpoul de Pinet hat den Ruf der Winzergenossen von Pomérols als Weißweinspezialisten begründet. Der für das Midi bemerkenswert frische und spritzige Weiße ist ein Evergreen in unserem Sortiment.