

PIAUGIER SABLET

SKU: 12407



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Region	Frankreich Rhône
Herkunft	Côtes du Rhône Villages AC
Weingut	Domaine de Piaugier
Rebsorte	30% Grenache blanc, 30% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussane.
Beschreibung	Traumhaft konzentrierter Weißer. In der Nase dominieren Aromen von weißen Blüten, hellen Früchten und Honig. Dem Gaumen bietet dieser mächtige Weiße viel Saft und Fleisch, ein feines Spiel von Frucht und Mineralität und im Abgang ein donnerndes Crescendo.
Boden	Ton-Sand-Lehmboden
Weinbereitung	Traditionelle Weinbereitung und Ausbau für elf Monate in Barriques
Zucker	1,80 g/l
Säure	2,75 g/l
Alkohol	14,50 %Vol
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Trinkreife	Jetzt. Zwei bis drei Jahre lagerfähig



Langtext

Domaine de Piaugier

Beim Stichwort "Rhône" assoziieren die meisten sofort "rot" – sanft würzige Rotweine, die offenherzig die Aromen ihrer Herkunft preisgeben. Dass unter der sengenden Sonne des südlichen Rhônetals auch großartige Weiße gedeihen, ist zumindest diesseits des Rheins kaum bekannt.

Vollmundige, komplexe Weine, die dank ihrer moderaten Säure auch gastritisgeplagten Weinfreunden weiße Weihnachten bescheren können. Jean-Marc und Sophie Auran sind mit ihren formidablen roten Rhôneweinen seit Jahrzehnten eine feste Größe in unserem Sortiment. Mit ihrem weißen Sablet beweisen sie, dass sie auch das weiße Fach beherrschen. Ein Wein, von dem man sich selbst allein kaum trennen mag, bevor die Flasche leer ist. Die Cuvée ist klassisch: Grenache blanc, Viognier, Roussanne und Marsanne. Die Rebstöcke stehen im Bereich der kommunalen Appellation "Sablet", sind im Mittel 30 Jahre alt und bringen bei einem Ertrag von gerade einmal 30 Hektolitern je Hektar einen traumhaft konzentrierten Weißer. In der Nase dominieren Aromen von weißen Blüten, hellen Früchten und Honig, dem Gaumen bietet dieser mächtige Weiße viel Saft und Fleisch, ein feines Spiel von Frucht und Mineralität und im Abgang ein donnerndes Crescendo. Schade nur, dass die Aurans so wenig davon haben.