



# 2019 Pugibet Blanc Chardonnay IGP Pays de l'Herault

Artikelnummer	00218319
Winzer	Domaine Pugibet
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Rebsorten	Chardonnay: 100%

## Beschreibung:

Farbe: blasses, glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von reifen Grapefruits, Zitronenschale, auch leicht grasigen Noten und feinen Anklängen von Haselnuss

Geschmack: am Gaumen aromatisch, frisch und lebendig mit köstlicher, sonnengereifter Zitrusfrucht, rassisger Säure und viel saftiger Frische

## Serviervorschlag:

als Aperitif auf der Terrasse oder zur frischen Sommerküche mit Fisch, Muscheln, Pasta, Gemüse...

Alkoholgehalt	9.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Auf der Domaine Pugibet werden die Trauben in den kühlen Nacht- und frühen Morgenstunden, umgehend in die Kellerei gebracht und zunächst ganz klassisch vinifiziert. Für den Chardonnay heißt das kühle Vergärung der Moste im Edelstahltank für ein Maximum an Frucht und Frische. Um diesem alkoholisch noch recht kraftvollen Wein die gewünschte Leichtigkeit zu verleihen, nutzen die Winzer ein besonders schonendes Verfahren, das in einer Kombination von Umkehr-Osmose und Destillation durch Stripping dem Wein einen Teil des Alkohols entzieht. Weil beide Schritte in einem Vorgang erfolgen, bewahrt der Wein alle seine charakteristischen Aromen bei einem nun sehr geringen Alkoholgehalt.

## Weinnotiz

Wenn es um die Qualität geht, sind François und Vincent Pugibet ihrer Zeit gern einen Schritt voraus. Gewohnt innovativ ist auch ihr leichtes weiß-rot-roséfarbenes Wein-Trio: Gegen den Strom der hoch konzentrierten und zunehmend hochprozentigen Weine, die bei den internationalen Verkostungen mit zahlreichen Preisen, dafür auf den heimischen Tischen oft eher mit Abwesenheit glänzen, zieht es die Winzer zurück zum ursprünglichen Weingenuss. Wein soll wieder natürlicher Bestandteil einer Mahlzeit sein, frisch und lecker zu trinken, statt nach dem ersten Glas satt oder müde zu machen. Dazu gehört ein Alkoholgehalt, der den Wein trägt, ohne seine natürlichen Aromen zu verdecken. In Anlehnung an frühere Zeiten, als Weine mit deutlich niedrigeren Graden auskamen, aber auch an

die elegante Stilistik kühlerer Weinregionen, die selten mehr als 12 bis 12,5 Volumenprozent erreichen, beschloss man, den zu hohen Alkohol zu reduzieren. In einem schonenden Verfahren, das zwei Vorgänge (Umkehrosmose und Destillation durch Stripping) kombiniert, gelingt es Pugibet, den Alkoholgehalt der Weine auf leichte neun Volumenprozent zu senken bei unverändert kraftvoller Aromatik. Für pures Trinkvergnügen an jedem Tag und zu jeder Tageszeit.

Inverkehrbringer:	SARL La Colombette 34500 Béziers Frankreich
EAN-Code	3760071130316
EAN-Code Karton	3760071136318