



Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac, Mas de Daumas Gassac

Der Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten

Beschreibung:

Belächelt wurden Veronique und Aimée Guibert, als sie 1971 ihr Weingut im Departement Hérault gründeten. Weine aus Frankreichs Süden galten damals bestenfalls als Massenware. Das hat sich gedreht – und wie. Als im Haute Vallée de Gassac arbeitsintensive Steilhänge gerodet wurden, retteten sie gemeinsam mit benachbarten Winzern die besten Lagen. Aus dieser Kooperation entstand die Weinlinie Moulins de Gassac – mit grosser Sorgfalt erzeugte Einstiegsweine wie dem traditionellen Languedoc-Weisswein Picpoul de Pinet, der perfekt zu maritimen Köstlichkeiten passt.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Verführerische weisse und gelbe Frucht, an weisse Johannisbeeren, Holunderblüten und Quittengelee erinnernd, zarte Ananas und Aprikosen dahinter. Sanfter Gaumenfluss mit schönem Wechselspiel zwischen Frische, Fruchtösse und feiner Grapefruitwürze, nun auch Pfirsich und Orangenblüten, tänzerisch bis ins unkomplizierte Finale. Aus Rebbergen direkt am Etang de Thau, der Herkunft der einzigartigen Huitres de Bouzigues.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Mas de Daumas Gassac
Ausbau:	5 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Picpoul
Artikelnummer:	1394424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac
Mas de Daumas Gassac

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Picpoul
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren