

Carte Noire

Weißwein, trocken | Artikelnummer: 1104005

Picpoul de Pinet begeistert mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten, ergänzt durch eine subtile mineralische Note. Am Gaumen zeigt er sich knackig und lebhaft, mit einer harmonischen Säure, die ihn zum idealen Begleiter für Meeresfrüchte und leichte Gerichte macht.



Südfrankreich,
Languedoc Roussillon



mineralisch, trocken, Zitrusfrucht



Picpoul de Pinet



12,5% vol.



Serviertemperatur: 8-10 °C

Klima und Terroir

Picpoul de Pinet stammt aus der schönen Region Languedoc-Roussillon in Südfrankreich, die für ihr mediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden Wintern bekannt ist. Die Reben wachsen auf einem homogenen Lehm- und Kalksteinboden, der sich direkt zum Meer öffnet, was optimale Bedingungen für die Traubenreife schafft und die Frische des Weins fördert.

Vinifikation

Die Trauben des Picpoul Blanc werden sorgfältig von Hand geerntet und schonend verarbeitet, um die charakteristischen Aromen zu bewahren. Die Weinbereitung erfolgt unter kontrollierten Bedingungen, um die Frische und Fruchtigkeit des Jahrgangs 2023 optimal zu betonen. In diesem Jahr hat der Wein beeindruckende Auszeichnungen erhalten, darunter zwei Gold- und zwei Silbermedaillen.

Eindruck und Aromen

Der Carte Noire präsentiert sich in einem strahlenden, hellen Gelb. In der Nase entfalten sich frische Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer subtilen mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er sich knackig und lebhaft, mit einer ausgeglichenen Säure und einem eleganten, langen Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Weißwein harmonisiert hervorragend mit Meeresfrüchten, frischen Salaten und leichten Geflügelgerichten.