

ALKOHOLFREI



002018

## MADemoISELLE SOPHIE

 Familie Pugibet

 Frankreich

 100% Grenache

Famille  
**PUGIBET**  
VIGNERONS DEPUIS 1890

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Im warmen Süden erreicht Grenache locker kräftige Alkoholwerte. Nur wozu? Mademoiselle Sophie verwandelt die sonnenreifen Trauben viel lieber in einen zart perlenden Rosé. Elegant, charmant mit duftigen 0 Vol. %.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
3760071130835  
3760071136837

### ANALYSE

Alkoholgehalt 0.0 %Vol

Restzucker 26.5 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

**Zutatenliste** alkoholfreier Wein, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Traubenmost, Antioxydationsmittel: Schwefeldioxid - Geschwefelt -

**Energiegehalt** 50 kJ / 12 kcal

**Fettgehalt** 0.8 g

**gesättigte Fettsäuren** 0.0 g

**Kohlenhydrate** 2.7 g

**Zuckergehalt** 2.7 g

**Eiweiß** 0.5 g

**Salz** 0.0 g

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Inverkehrbringer** SARL La Colombette  
34500 Béziers  
FR

## WEINNOTIZ

Farbe: zartes Lachsrosa, zarte Perlung

Duft: im Bouquet duftige Anklänge von roten Beeren, Blüten und Zitrusfrüchten

Geschmack: am Gaumen prickelnd frisch und lebendig mit schöner Säure-Süße-Balance und feinaromatischer Frucht im Finale, sehr charmant für ein in jeder Hinsicht unbeschwertes Trinkvergnügen

elegant als animierender Aperitif zu pikantem Fingerfood, zu gemischten Antipasti oder auch duftigen Desserts, Gebäck und sommerlichen Obstkuchen

## WEINBEREITUNG

Für ihre alkoholfrei perlende Mademoiselle Sophie bereiten François und Vincent Pugibet zunächst einen alkoholphaltigen sortenreinen Grenache-Rosé Stillwein. Um dabei ein Maximum der rebsortentypischen Frucht und Frische zu bewahren, werden die aromatisch ausgereiften Trauben in den kühlen Nacht- und frühen Morgenstunden gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier sanft gepresst und die Moste kühl im Edelstahltank vergoren. Dem so gewonnenen Roséwein wird nun der Alkohol entzogen, der Wein dazu per Umkehrosiose und Destillation bei niedrigen Temperaturen besonders schonend fraktioniert und

dabei der Alkohol abgeschieden, während die übrigen Bestandteile, wie Gerbstoffe, mineralische Komponenten und die charakteristischen natürlichen Rebsortenaromen der Grenache erhalten bleiben.

Dieser alkoholfreie Rosé, sozusagen der „Grundwein“ der Mademoiselle Sophie, wird nun leicht mit Kohlensäure versetzt und umgehend auf die Flaschen gefüllt.

Wenn François und Vincent Pugibet ihre Weine bereiten, wird überliefertes Savoir-faire zum Fundament maßgeschneiderter Innovationen. 1890 hatte Vincents Urgroßvater Louis Pugibet auf einem Hektar Rebland begonnen, bald rechts und links Weinberge hinzugekauft und damit den Grundstein für die Domaine la Colombette gelegt. François und Vincent bauen darauf und machen das Weingut in dritter und vierter Winzergeneration der Familie zum Schauplatz zukunftsweisender Ideen. François Pugibet, der „Chardonnay-Teufel“, der in den 1990ern den internationalen Wettbewerb der Chardonnays du Monde gewann, und Vincent, der zunächst in Bordeaux seinen Abschluss als Agraringenieur absolvierte und dem Vater seit 1997 zur Seite steht, sind überzeugt, dass man nicht an den Markt- und Umweltbedingungen vorbei arbeiten kann. Widerstandsfähige Buschreben, die Anpflanzung pilzresistenter Sorten oder die Nutzung alternativer Verschlussmaterialien sind nur einige Beispiele für die ihrer Zeit lieber voraus- als hinterhereilenden Winzer. Ihr Ziel ist die Bereitung großer Weine für den Markt, den Verbraucher, den Genießer. Ihr Credo, dass Wein wieder ganz natürlicher Bestandteil einer guten Mahlzeit sein möge: leicht und frisch, nicht fett und alkoholstark. Statt auf hohe Alkoholprozentage konzentrieren sich die Pugibet-Weine ganz auf den Duft und Geschmack, kurz, das Trinkvergnügen und finden damit zurück zum Stil früherer Zeiten, in denen die Weine generell mit weniger Umdrehungen auskamen. In einem schonenden Verfahren, das Umkehrosiose und Destillation bei niedrigen Temperaturen kombiniert, gelingt es, den Alkoholgehalt deutlich zu reduzieren oder (wie im Fall der Mademoiselle Sophie) ganz zu entziehen, ohne deshalb die dichten, rebsortentypischen Aromen einzubüßen; ganz im Sinne der Genießer und klar am Puls der Zeit, wie die wiederholten Auszeichnungen der Pugibets für Innovation und die exzellente Qualität ihrer Weine belegen.

## PRODUZENTEN-INFO

Seit Generationen ist die Familie Pugibet eine feste Größe in der Welt des Weinbaus. Mit einer tief verwurzelten Leidenschaft für die Reben und einer unerschütterlichen Hingabe zur Weinherstellung hat diese renommierte Weinproduzenten-Familie einen bemerkenswerten Ruf für exzellente Weine aufgebaut, die die Sinne begeistern.

Die Geschichte der Familie Pugibet reicht zurück bis ins 19. Jahrhundert, als die Familie ihre ersten Weinberge in der malerischen Region Languedoc im Süden Frankreichs anlegte. In den mehr als 150 Jahren seit ihrer Gründung hat sich die Familie stets bemüht, die Weinherstellungstraditionen zu bewahren, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, und gleichzeitig innovative Techniken und modernste Weinbaupraktiken zu integrieren.

Die Weinberge der Familie Pugibet erstrecken sich über einige der besten Lagen in der Languedoc-Region und profitieren von dem einzigartigen Terroir, das dieser Region eigen ist. Hier gedeihen verschiedene Rebsorten, darunter die klassischen französischen Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Chardonnay. Die sorgfältige Auswahl der Reben und die Liebe zum Detail im Anbau tragen dazu bei,

Trauben von außergewöhnlicher Qualität zu produzieren.

Was die Familie Pugibet besonders auszeichnet, ist ihre Hingabe zur nachhaltigen Weinherstellung. Sie sind stolz darauf, umweltfreundliche Anbaumethoden zu verwenden und den natürlichen Reichtum des Landes zu schützen. Dies spiegelt sich in der Qualität ihrer Weine wider, die die Einzigartigkeit und den Charakter des Terroirs widerspiegeln.