



00218324 | 2024

PUGIBET BLANC, CHARDONNAY



Famille Pugibet



Frankreich

Languedoc Roussillon Pays d'Hérault



trocken



100% Chardonnay

Famille
PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

ARTIKELBESCHREIBUNG

Glänzendes Hellgold im Glas, reife Zitrusfrüchte und feine Röstnoten in der Nase. Aromatisch mit ausgeprägter Säure... perfekt zum Aperitif auf der Terrasse oder zur frischen Sommerküche mit Fisch, Muscheln, Pasta oder leichtem Gemüse. Wer braucht da Volumenprozent?



Speiseempfehlungen

Garnelen/Shrimps



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)

Boden Tonboden, Lehmboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 3760071130316
3760071136318

ANALYSE

Alkoholgehalt 9.0 %Vol

Säure 3.1 g/L

Restzucker 6.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Traube, SULFITE, L-Ascorbinsäure (Vitamin C), Kaliumsorbat

Energiegehalt 247 kJ / 59 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.7 g

Zuckergehalt 0.6 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite

Inverkehrbringer SARL La Colombette
34500 Béziers
FR

WEINNOTIZ

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, markanter Säure und viel saftiger Frische

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

WEINBEREITUNG

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 die 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.

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-roséfarbened Wein-Trio: Gegen den Strom der hochkonzentrierten 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.

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.