LA PINÈDE COSTIÈRES DE NÎMES 2009

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Picard Vins & Spiriteux
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1951
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 160 ha (Picard Vins & Spiriteux)
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Gabriel Picard
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Verschiedene Vertragswinzer
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Costières de Nîmes
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  A.O.C. Costierès de Nîmes



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Grenache (70 %), Syrah (30 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,70
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  2,99
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  27,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  57,00
- **ph** *(ph)*
  3,77
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

LA PINÈDE COSTIÈRES DE NÎMES 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  k.A.
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  k.A.
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  k.A.
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  k.A.
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  k.A.
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  k.A.
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  k.A.
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  k.A.
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  k.A.
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  k.A.
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Gebraten, Gegrillt / Käse: Hartkäse, Mittelreif
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Reichhaltiger, fruchtbetonter und aromatischer Rotwein (rote Beeren, Steinobst, eingekochte Früchte, Gewürze) mit einem guten Körper; im Glas gefällt er durch sein dichtes und intensives Rubinrot mit violetten Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich abgerundet, elegant und samtig mit einer fein eingebundenen Tanninstruktur; im Abgang bleibt er lange präsent. Macht allein im Glas schon sehr viel Spaß, gefällt aber auch als unkompliziert einzusetzender Begleiter von gegrilltem/gebratenem Fleisch und mittelkräftigem Schnittkäse.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  5 Rue du Château
  21190 Chassagne-Montrachet
  Frankreich

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de