

LA PINÈDE COSTIÈRES DE NÎMES 2012

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. Costières 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)** (Residual sugar)
< 2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
2,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
34,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
77,00
- ▶ **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



LA PINÈDE COSTIÈRES DE NÎMES 2012

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 level)
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, Mittelfeif
- ▶ **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