

LA PINÈDE COSTIÈRES DE NÎMES 2017

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 varietal[s])
Grenache (70 %), Syrah (20 %), Mourvedre (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,77
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,88
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
25,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
18,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
51,00
- ▶ **ph** (ph)
3,69
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



LA PINÈDE COSTIÈRES DE NÎMES 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
La Pinède
- ▶ **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)
Aromatischer, fruchtbetonter Rotwein (rote Beeren, Steinobst, eingekochte Früchte, Gewürze) mit kompaktem Körper. Im Glas zeigt er sich mit einem intensiven Rubinrot mit violetten Nuancen. Am Gaumen rund, elegant und samtig mit fein eingebundenen Tanninen, im Abgang lange präsent. Ein vorzüglicher Solist, erzeugt aus Trauben einer Einzellage. Der Franzose weiß aber auch als ein unkompliziert einzusetzender Rotwein zu gegrilltem/gebratenem Fleisch und mittelkräftigem Hartkäse zu gefallen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*5 Rue du Château
21190 Chassagne-Montrachet
Frankreich*