

Mademoiselle Sophie

Artikelnummer	002018
Winzer	Domaine Pugibet
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Rebsorten	Grenache: 100%

Beschreibung:

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

Serviervorschlag:

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



Zutaten

Verkehrsbezeichnung: Schäumendes
Getränk aus alkoholfreiem Wein

Nährwertangaben pro 100ml
Energiewert 50KJ / 12Kcal Fett 0,8g

davon gesättigte Fettsäuren: unter
0,01g Kohlenhydrate: 2,7g, davon
Zucker 2,7g Ballaststoffe 0g Eiweiß
0,5g Salz 0,0095g

Allergene: Schwefeldioxid

Zutaten: alkoholfreier Wein aus
Grenache Trauben, Kohlensäure,
Konservierungsstoff Kaliumsorbat und
Schwefeldioxid

Lagerungshinweis: An einem kühlen
und trockenen Ort fern von direktem
Licht aufbewahren.

Zusatzinformation: Nach dem Öffnen
im Kühlschrank aufbewahren und
innerhalb von fünf Tagen
konsumieren.

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Für ihre alkoholfrei perlende Mademoiselle Sophie bereiten François und Vincent Pugibet zunächst einen alkoholhaltigen 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 Umkehrosmose 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.

Weinnotiz

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 Umkehrosmose 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.

Inverkehrbringer:	SARL La Colombette 34500 Béziers Frankreich
EAN-Code	3760071130217
EAN-Code Karton	3760071136219