



PURE. Grenache Blanc

VIN DE FRANCE

Ein Weißwein wie ein strahlender Sommertag: Grenache Blanc aus einer einzigen Parzelle, mit Noten sonnengereifter Früchte und schöner Frische.

JAHRGANG	2025
REBSORTEN	100% Grenache Blanc
ALKOHOL	13,5 %
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
TRINKTEMPERATUR	8-9°C
LAGERPOTENTIAL	3-5 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	Vin de France Landwirtschaft Frankreich
GESCHMACKSPROFIL	Einfach typisch

Leuchtend gelbe Farbe mit zarten grünen Reflexen, die von seiner Frische und Strahlkraft zeugen. In der Nase öffnet sich PURE. Blanc mit feinen Noten reifer gelber Früchte: Weinbergpfirsich, Aprikose und Melone. Dezent Anklänge von Birne und Honig sowie ein zarter Hauch Garrigue ergänzen das Bouquet. Am Gaumen überzeugt der Wein durch seine Balance zwischen Rundheit und Frische, mit Aromen gelber Früchte. Ein schönes, fruchtiges und aromatisches Finale mit der mediterranen Handschrift, die den Charakter von PURE. Blanc ausmacht.



TERROIR

Die fast 40 Jahre alten Reben wachsen auf verwittertem Kalkstein mit hohem Sand- und Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die am frühen Morgen gelesenen Trauben werden zusätzlich gekühlt, um die natürliche Frische zu erhalten und jegliche Oxidation zu vermeiden. Das schnelle Abpressen der frisch gemaischten Trauben ohne jede Standzeit fördert die Leichtigkeit und Frucht des Weines, der in Edelstahltanks spontan mit weinbergseigenen Hefen temperaturkontrolliert vergoren wird, was ihm eine vielschichtige Aromatik beschert. 25% biologischer Säureabbau runden den Wein harmonisch ab.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein Weißwein, der eine großzügige, mediterrane Küche elegant begleitet. Besonders gut passt er zu Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian oder zu einem Salat mit warmem Ziegenkäse, Pfirsich, Walnüssen und Honig. Ebenso zu gebratenem Geflügel mit cremiger Pilzsoße. Aus dem Meer findet er seinen Platz neben gegrilltem Fisch wie einer Dorade aus dem Ofen mit Fenchel und eingelegter Zitrone oder neben Jakobsmuscheln, deren Feinheit seine Frische unterstreicht. Ein perfekter Begleiter auch zu Ziegenkäse, frisch wie Banon oder gereift wie Crottin oder Ziegen-Tomme.

