LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

PICPOUL DE PINET 2025
BRÉCHALLUNE
Domaine La Croix Gratiot
AOP Picpoul de Pinet
100% Picpoul Blanc

Süffig, komplex und frisch!

Das müssen Sie bei einem Wein erstmal hinkriegen:
Dass er gleichermaßen süffig wie komplex und so unglaublich frisch ist.
Was wie die Quadratur des Kreises klingt, ist das Ergebnis stetiger Auseinandersetzungen zwischen Vater und Tochter.
Tradition und Moderne, tja auch in dieser Familie treffen sie aufeinander.
Und das ist gut so, denn nur so entsteht bekanntlich Neues.
Was aber beide Hitzköpfe untrennbar verbindet: Die Liebe zur Natur.

Hier auf dieser Hochebene südlich von Montpellier, mit Blick auf die berühmten Austernbänke des „Bassin de Thau“, wird streng biodynamisch gewirtschaftet. Die Reben müssen ohne künstliches Doping ihre Wurzeln tief in die Erde bringen, um an die wertvollen Mineralien zu gelangen.

Das Ergebnis dürfen Sie sich schmecken lassen, zusammen mit Antipasti, Spaghetti Vongole, Tomate mit Mozzarella und besonders gut zu Austern!

ANBAUMETHODE: BIODYNAMISCH, TRINKTEMPERATUR 12°C
GEÖFFNET HALTBAR: 2 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: NEIN
ALKOHOLGEHALT: 13%, LAGERFÄHIGKEIT: 2031



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/