

Cave de Pomerols Malassagne Picpoul de Pinet AOC

Picpoul de Pinet ist der klassische Weißwein für Meeresfrüchte an der französischen Mittelmeerküste. Die Appellation liegt nahe der Lagune Étang de Thau, einem Gebiet, das durch salzige Luft, stetige Winde und kalkreiche Böden geprägt ist. Diese Bedingungen liefern Weine, die besonders frisch, klar und geradlinig wirken – genau das, wofür Picpoul bekannt ist. Die Cave de Pomerols gehört zu den etablierten Erzeugern der Region und steht für einen Stil, der auf Reinheit der Frucht, Frische und zuverlässige Qualität setzt. Malassagne zeigt dabei den typischen Charakter der Rebsorte Piquepoul: zitrusbetont, maritim, trocken und mit guter Struktur.

Vinifikation

Nacht- oder Frühlese zur Bewahrung der Frische, schonende Pressung, kühle Vergärung im Edelstahl. Ausbau ohne Holz, um das maritime Profil nicht zu überdecken.

Verkostungsnotizen

Limette, Grapefruit, grüner Apfel und ein salziger Hauch. Am Gaumen lebendig, trocken und schnörkellos, mit animierendem, klar definiertem Abgang.

Speisenbegleitung

Klassisch zu Austern, Muscheln, gegrilltem Fisch oder auch zu leichten Sommergerichten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	328 kj
Brennwert kcal	79 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Austern, sommerliche Gerichte, Muschel
Verschlusstyp	Schraubverschluss

Geschmack	trocken
Region	Languedoc Roussillon
Rebsorte	Picpoul de Pinet
Alkoholgehalt	12.50% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien (**SCHWEFELDIOXID**, l-Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure, Carboxymethylcellulose), Gase und Packgase (Stickstoff, Kohlendioxid), kann unter Schutzatmosphäre abgefüllt werden.

Inverkehrbringer

Les Costières de Pomerols
68 avenue de Florensac 34810 Pomérols Frankreich