

# VINformation

## 2009-2



**Liebe Weinfreunde**

**12. März 2009**

Sie finden nachfolgend die aktuelle **VINformation**.

**VINformation** hat zum Ziel Sie laufend über unsere Angebote zu informieren und Ihnen auch Interessantes aus dem Bereich "Rund um den Wein" zu vermitteln.

Die Domaine Pibarot hat im Februar ihre zwei neuen AOC-Spitzenweine «CLOS DOMITIA» lanciert. Achtung: Beim CLOS DOMITIA 2007 weiss handelt es um eine Rarität, da gesamthaft nur 900 Flaschen produziert wurden. **domitius® vins** konnte sich davon 200 Fl. für die Schweiz sichern.

Aus aktuellem Anlass bieten wir ab sofort zusätzlich zu den Vins Pibarot eine Spezialität der Seeland-Region an. Es handelt sich um den Chasselas AOC 2008 non filtré der Domaine Daniel Matthey.

### **Was ist eigentlich ein "non filtré"?**

Seit mehr als zehn Jahren wirbt die Seeland-Region mit seinen weissen trüben Weinen aus der Chasselas-Traube. Am Ende jeder Kelterung sollte der Wein, bevor er auf die Flasche gefüllt wird, physikalisch, chemisch und mikrobiologisch stabil sein. Die natürlich ablaufende Gärung, der biologische Säureabbau sowie die Stabilisierung und Reifung benötigen Zeit und Geduld, weshalb die neuen Weine selten vor dem auf die Ernte folgenden April/Mai auf dem Markt erscheinen. Durch die Lancierung der "Primeur"-Weine aus dem Beaujolais und der unfiltrierten Rotweine aus Südfrankreich hat sich dies aber geändert bzw. beschleunigt. Die Weine treten deshalb bereits kurze Zeit nach der Ernte den Weg zu den Konsumenten an. Das hat, markttechnisch betrachtet, durchaus seine Vorteile. Natürlich nur wenn die Qualität des Produktes stimmt.

Non-filtré Weine aus der Seeland-Region sind keine halbfertigen, abgestoppten Erzeugnisse, sondern normal vinifizierte, bei ca. 18C auf der Hefe (frz. sur lie) vergorene Qualitätsweine, welche jeweils am dritten Mittwoch im Januar in den Verkauf gelangen. Sie zeigen sich denn auch frisch prickelnd, sollte aber bis zum Herbst leer getrunken sein. Der unfiltrierte, leicht trübe Wein begeistert mit seinem typischen Bouquet (leichte Hefenote, Lindenblüten und Zitrusfrüchte), viel Frische und Geradlinigkeit im Gaumen. Trübe Weine profitieren von ihrer frischen Aromatik und den vorteilhaften Spurenelementen der Hefe, wie etwa Selen oder gewissen Antioxidantien und sprechen insbesondere den bewussten Konsumenten an.

## **AKTUELLES ANGEBOT**

### **Domaine Pibarot**

- **CLOS DOMITIA 2007 rot**, AOC Languedoc, 75cl, Rote Assemblage aus Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre, CHF 24.00 pro Flasche
- **CLOS DOMITIA 2007 weiss**, AOC Languedoc, 75cl, Weisse Assemblage aus Grenache Blanc und Clairette, CHF 21.00 pro Flasche
- **Cante Renard 2006**, Vin de Pays, 75cl, Assemblage rouge aus Cabernet-Sauvignon, Syrah, Mourvèdre und Carignan, CHF 16.00 pro Flasche
- **Les Lonnes 2007**, Sélection du Domaine, 75cl, Assemblage rosé aus Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Carignan und Aramon, CHF 14.00 pro Flasche
- **L'Estrade 2007**, Vin de Pays, 75cl, Weisswein aus 100% Sauvignon Blanc mit nur ganz schwachem Holzton, CHF 15.00 pro Flasche
- **Les Tardives 2005 (MMV)**, Sélection du Domaine, 50cl, goldfarbener Süsswein aus 100% Sauvignon Blanc Spätlese, CHF 25.00 pro Flasche

### **Domaine Daniel Matthey**

- **Non Filtré 2008**, Vully AOC, 75cl, Weisswein sur lie aus 100% Chasselas (dt. Gutedel), CHF 10.00 pro Flasche

Alle Weine sind in 6er Kartons erhältlich, mit 5% Mengenrabatt ab 4 Kartons, auch assortiert. Einzelne Flaschen können auch bestellt werden. Lieferung ab Faoug oder Bern ist anzustreben.

Herzliche Grüsse  
Beat Begert