PINOT BLANC SAND 2020
DOMAINE BARMÈS BUECHER

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●○○○○
Säure	●●●○○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	10 bis 12 °C
Besonderheit	Bio



ANBAUGEBIET: ELSASS, FRANKREICH

REBSORTE: PINOT BLANC / WEISSER BURGUNDER / PINOT BIANCO

PREIS: 20,50 €

AROMEN:

- AKAZIENBLÜTE
- ANANAS
- BANANE
- MANDEL
- HASELNUSS
- HONIGMELONE

WINZER

Im Herzen des Elsass, genauer gesagt in Wettolsheim, nur wenige Kilometer von Colmar und Eguisheim entfernt, liegt die Domaine Barmès-Buecher. Das Weingut entstand durch die Hochzeit von Geneviève Buecher und François Barmès. Beide führten den Weinbergs-Besitz von insgesamt 17 Hektar ihrer Familien, die schon seit dem 17. Jahrhundert Weinbau in Wettolsheim betreiben, zusammen. Bereits im Jahr 1998 stellten die beiden das Weingut auf biodynamischen Anbau um. Seit dem Jahrgang 2001 ist das Weingut als biodynamischer Betrieb zertifiziert. Nach dem tragischen Tod von François Barmès im Jahr 2011 rückte die Familie noch enger zusammen. Die beiden Kinder Sophie und Maxime übernahmen fortan einen Großteil der Verantwortung im Weingut. Während sich Sophie von nun an mehr um den Außenbetrieb kümmerte, übernahm Maxime die Aufgaben seines Vaters im Keller. Er führt dessen Arbeit mit großem Respekt fort, entwickelt den Weinstil der Domaine allerdings auch immer weiter. Die Weine der Domaine Barmès-Buecher sind unter seiner Leitung vielleicht noch ein Stück mineralischer und präziser geworden. Die Familie Barmès-Bücher möchte vertrauensvoll arbeiten und sich mit engagierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern umgeben. Alle Arbeiten in den Weinbergen werden von erfahrenen Festangestellten in enger Zusammenarbeit mit der Familie durchgeführt. Die Domaine ist Mitglied von „Biodyvin“, einem Zusammenschluss von Winzern:innen, die ihre Weingüter ausschließlich biodynamisch betreiben. Die Domaine Barmès-Buecher ist auch Mitglied der renommierten Gruppe „Renaissance des Appellations“ gegründet von Nicols Joly.

WARUM WIR BARMÈS BUECHER IM SORTIMENT HABEN

Wir lieben schlanke, präzise Weine, die gerne auch etwas mehr Säure haben dürfen. Oft findet man im Elsass allerdings Weine, die durch Fülle und Üppigkeit überzeugen möchten. Aus diesem Grund freuen wir uns

WEIN

"Sand" ist ein sehr feiner und mineralische Pinot Blanc von einer steilen, von Granit geprägten Weinbergslage.