

DIE REGION

Die **IGP Atlantique** liegt im Südwesten Frankreichs und reicht von Gironde und Dordogne bis in den Südwesten Frankreichs nach Bayonne. Zur Region gehören die Dune du Pilat am Bassin d'Arcachon und die ausgedehnten Strände von Biscarosse und Mimizan. Hier im südlichen Teil der Biscaya herrscht ein klimatisches Wechselspiel vom kühlen Atlantik und heißer südlicher Sonne. So entstehen im Hinterland der Feriengebiete, gekühlt von der atlantischen Brise, Weißweine mit herzhaften Fruchtaromen und anregendem Charakter.



Guillaume Henimann,
der Önologe

DER ERZEUGER

Die Geschichte des Weinbaus am Atlantik wurde von jeher durch Handelshäuser bestimmt, die die regionalen Weine vor allem aus Bordeaux nach England und Deutschland, später in die ganze Welt brachten. Eines der berühmtesten ist **Ginestet**, das 1897 von Fernand Ginestet gegründet wurde. Das Haus hat sich mit der Erzeugung hochwertiger Weine auch als Kellerei einen exzellenten Namen erarbeitet. Neben den eigenen Weinen sind auch einige klassifizierte Châteaux am rechten wie am linken Ufer der Gironde mit Ginestet assoziiert, die den Vertrieb ihrer Weine diesem traditionsreichen Handelshaus anvertrauen. Verantwortlich für den exklusiv für HAWESKO produzierten Fleur de Fruit ist der Önologe Guillaume Henimann, der bei Ginestet für die Weißweinsorte verantwortlich ist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS IGP ATLANTIQUE & BORDELAIS

Dies reicht vom atlantischen Klima, in dem sie entstehen bis zu den Rebsorten: Hier wie dort werden die roten Sorten **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère Merlot, Malbec** und **Petit Verdot** angebaut. Für die Weißweine sind es **Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Colombard** und **Ugni Blanc**. Insgesamt sind die Weine der IGP Atlantique fruchtbetonte, jung zu trinkende frische Tropfen, aber es lassen sich natürlich auch kraftvolle, lagerfähige Weine wie in Bordeaux dort produzieren.

2019 FLEUR DE FRUIT BLANC

Atlantique IGP, Maison Ginestet

WEINBESCHREIBUNG

Fleur de Fruit ist eine klassische Cuvée der Region aus Sémillon & Sauvignon Blanc, ganz wie die großen Bordelaiser Weißweine, seien sie trocken oder edelsüß ausgebaut. Dieser Wein ist trocken und spritzig frisch, er duftet sommerlich nach grünem Kernobst, Zitronenzesten und Holunderblüten. Am Gaumen zeigt er sich rund, aber frisch, die Säure wirkt harmonisch und bleibt im Hintergrund. Der Wein hat Körper, schmeckt neben der soliden Frucht nach frischen Kräutern. Der Clou ist, dass sich die Blüten auf dem Etikett zu färben beginnen, wenn der Wein auf Trinktemperatur heruntergekühlt ist.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Mit diesem Wein kann man sich in die Region verlieben. Er schmeckt nach Urlaub, macht irre Spaß und hat die Substanz auch bei kräftigerem Essen, beim Grillen oder bei scharfem Thai-Curry zu bestehen. Toller Sommerwein, der zeigt, dass es am Atlantik mehr gibt als Bordeaux!



Sauvignon Blanc, Sémillon



UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein idealer Wein zu Fisch, Meeresfrüchten wie etwa Austern und Muscheln, knackigen Salaten, Gemüsepfannen, Spargel oder BBQ mit Geflügel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
