

# LöwWeine



## PINOT BLANC Barriqueausbau A.O.P

*Wer einmal über die Luxemburger Grenze in Schengen gefahren ist, dem wird dieses monumentale Bauwerk im Schengener Berg nicht entgangen sein. Hier hat Henri Ruppert seine neue, innovative Sichtweise des Weinbaus in seiner Heimat wiedergegeben: klare Fruchtaromen, besinnen auf das Wesentliche und mit einer eigenen Dynamik immer weiter an der Weinqualität seiner Steillagen zu arbeiten.*

*Der Pinot Blanc wurde in großen Barriquefässern ausgebaut und zeigt eine gehaltvolle Geschmacksfülle mit zarten Röstaromen im Abgang. Als Jahrgang 2016 erfährt er nun eine optimale „Mariage/Symbiose“ zwischen dem Holz und der Frucht! Auch hier zeigt Henri Ruppert seine gutes Fingergespür für optimalen „Holzeinsatz“! – toller Wert!*



Abfüller	Domaine Ruppert – 1,um Markusberg – L-5445 Schengen
Allergene	Sulfite
Typ:	Weißwein
Sorte:	Pinot Blanc
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14,5%Vol
Jahrgang:	2018
Genußreife:	bis 2027
Speiseempfehlung:	Würziges Geflügel, Fischvariationen, Muscheln, asiatische Speisen

## Über den Winzer:

*Ich kenne seine Weine seit Jahrgang 2010, als ich zeitweise auch einen Firmensitz in Luxemburg hatte. Seit dieser Zeit hat Henri einen „vinophilen Aufstieg“ gemacht und gehört nun zu der obersten Qualitätsspitze in Luxemburg. Vor allem der Ausbau der „Terroir-Serie“ (Riesling + Pinot Gris), der „Barriqueserie“ mit außergewöhnlichen Weißweinen (Pinot Blanc + Auxerrois) und seinen „burgundischen“ Pinot Noir-Weinen zeigen seine „Internationalität“ auf. Er gehört zweifelsfrei zu der Qualitätsspitze in Luxemburg!!*

*Henri hat mit seinem extravaganten Weingutsgebäude oberhalb von Schengen nicht nur architektonisch neue Maßstäbe gesetzt. Seine Qualitäts-Dynamik in den letzten 10 Jahren ist beeindruckend und zeugt von einer Persönlichkeit mit viel Mut und Leidenschaft! [www.domaine-ruppert.lu](http://www.domaine-ruppert.lu)*