

[Zur Startseite](#)

## Domaine Pinchinat

Côtes de Provence / Coteaux Varois



Bitte auf das Bild oder diesen Text klicken, um zur Homepage des Weingutes zu gelangen

### Direkter Weg zu den Weinen

#### Weißweine

[Vin de Pays Blanc](#)  
[Cotes de Provence Blanc](#)

#### Roséweine

[Vin de Pays Rosé](#)  
[Cotes de Provence Rosé](#)

#### Rotweine

[Vin de Pays Rouge](#)  
[Cotes de Provence Rouge](#)  
[Weinschlauch Rouge](#)

### Informationen zum Weingut

Das Weingut Domaine Pinchinat liegt südlich des Mont Sainte-Victoire und wird der Côtes de Provence zugeordnet. Das Kultweingut Domaine Richeaume liegt ca 15 km von Domaine Pinchinat entfernt. In Kürze steht wohl eine Anerkennung dieses Gebietes als Terroir Sainte-Victoire bevor. Für die Weine dieser Gegend bedeutet dies eine qualitative Sonderstellung innerhalb der Côtes de Provence.

Domaine Pinchinat ist gemäß Ecocert-Richtlinien als Ökobeetrieb zertifiziert (Lizenznr. 831/1999). Das Weingut wird seit 1990 von Alain de Welle geführt. Auf 22 Hektar Weinberg erzeugt er aus den bekannten Rebsorten der Provence hauptsächlich Rot- und Roseweine und etwas Weißwein. Die Rotweine von Pinchinat sind in ihrer Art bodenständiger als die Weine von Domaine Richeaume. Die syrahbetonten Spitzenweine beider Winzer zeichnen sich durch hohe Extraktwerte und eine dichte dunkelrote bis violette Farbe aus.

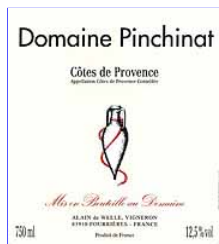
Sprachkundigen empfehle ich weitere Informationen auf der [Pinchinat-Homepage](#).

## Côtes de Provence Rouge

### Der reifefähige Spitzenwein von Alain De Welle

Syrah, die klassische Edelrebe der Rhône verleiht diesem extraktreichen Wein Dichte und Tiefe. Die Aromenpalette reicht von Heidelbeeren über Schwarzkirschen bis zu Brombeeren, Kakao/Bitterschokoladennoten auf der Zunge, gewürzt mit dem Thymian- und Rosmarin Duft der provencalischen Strauchheide, der Garrigue. Jahrgangsabhängig in unterschiedlicher Ausprägung, dies macht den Wein so spannend. Der Weinliebhaber wird "seinen" Jahrgang finden. 65% Syrah, 25% Cabernet-Sauvignon, 10% Mourvèdre. Reifefähige Tannine.

8-10 Tage Maischegärung. Ausbau mit Eigenhefe der Trauben (keine Zuchthefen). Leichte Filtration bei der Abfüllung.



#### Jahrgang 2001:

Noten von Brombeere, eingebunden in Kakao/Bitterschokolade charakterisieren diesen Wein. Feiner Schmelz mit harmonischen Tanninen.

Ein würdiger, gleichwertiger und sehr ähnlicher Nachfolger des Jahrgangs 2000.

Trinkempfehlung: ab sofort, 1/2 Std. lüften empfehlenswert. Lagerfähig bis mind. 2011.

**Nr. 4101 € 8,90** (11,86 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt.

[zum Seitenanfang](#)

## Côtes de Provence Rose



Nach einigen Jahren Nischendasein hat man das Potential von Roséweinen aus guter Produktion wieder entdeckt. Dieser Wein zeigt das Potential, das in der Rosé-Erzeugung steckt, vorausgesetzt, Technik und

Winzerkönnen gehen Hand in Hand. Der Wein ist auch eingefleischten Weißweintrinkern zu empfehlen.

Bereits der Jahrgang 2001 wurde beim „**Concours des vins bio du sud de la France**“ (Ausstellung südfranzösischer Bioweine) mit einer **Silbermedaille** ausgezeichnet, der Jahrgang 2003 hat es auf der nationalen französischen Bioweinausstellung **“Concours National des Vins issus de Raisins de l'Agriculture Biologique”** zu einer **Goldmedaille** gebracht. Alain de Welle ist im Spitzenfeld angekommen.



#### **Jahrgang 2008: neu !**

Lachsarbener Wein mit komplexen Noten von roten Beerenfrüchten, ein hocharomatischer Spitzenrosé. Ausbalanciertes Säurespiel auf der Zunge, sehr erfrischend. Mit diesem Wein beweist Alain de Welle, daß er Roséweine höchster Qualität erzeugen kann. Temperaturgesteuerter Ausbau, um die Aromen optimal zu erhalten.

Dieser Roséwein führt die sehr hohe Qualität fort, welche u.a. für den Jahrgang 2003 bestätigt wurde mit der **Goldmedaille beim “Concours National des Vins issus de Raisins de l'Agriculture Biologique”, der nationalen Bioweinbewertung in Paris 2004.**

50% Mourvèdre(\*\*\*), 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Cinsault, 10% Cabernet-Sauvignon.

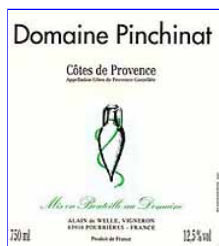
(\*\*\*) Mourvèdre, die Edelrotweintraupe aus der der weltbekannte Bandol-Rotwein erzeugt wird, gibt mit 50% Anteil diesen Roséwein eine besondere Finesse und Struktur. In Bandol kosten Weine in dieser Ausbautart mehr als das Doppelte. Einfach probieren.

Trinkempfehlung: ab sofort. Gute Kühlung fördert die Aromen.

**Nr. 4508 € 7,90** (10,53 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt - neu !

[zum Seitenanfang](#)

### Côtes de Provence Blanc



#### **Jahrgang 2007:**

Zitrus- und Pfirsichnoten, gut eingebundene, mäßige Saure, hintergründige Mineralität, ein Hauch von Mandeln im Abgang. Sehr erfrischend und ungewöhnlich filigran für einen unter südlicher Sonne gereiften Weißwein.

Schonende Gewinnung des Saftes mittels pneumatischer Pressung, temperaturgesteuerter Ausbau im Tank, langsame Gärung bei niedriger Temperatur, um die Aromen optimal zu entwickeln. 90% Rolle (Vermentino), 10% Clairette.

Für diesen Wein werden nur die besten Parzellen im Weinberg verwendet, auch wird dieser Wein nur in wirklich guten Weißweinjahren erzeugt, welche einen akzeptierten, hocharomatischen Weißwein mit gut eingebundener Säurestruktur ermöglichen.

Trinkempfehlung: ab sofort. Idealer Fischwein (Austern, Seefisch, Meeresfrüchte). Lagerfähig bis mindestens Ende 2009.

**Nr. 4607 - leider abverkauft**

### Vénus de Pinchinat - rouge



#### **Jahrgang 2005:**

Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon. Neuer Weintyp in betont fruchtigem Stil (Heidelbeere, unterlegt mit Kakao). Vollmundig, kräftig, viel Tiefe.

Restzucker: 2,0 g/l, Alkohol: 13,0%, Gesamtsäure: 5,4

Trinkempfehlung: ab sofort. Optimale Trinkreife.

Lagerfähig: mind. bis 2010.

**Nr. 4205 € 6,50** (8,66 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt



#### **Jahrgang 2008: neu !**

Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon. Neuer Weintyp in betont fruchtigem Stil.

Restzucker: 1,3 g/l, Alkohol: 13,7%, Gesamtsäure: 5,2

Trinkempfehlung: gut gelüftet ab sofort für Liebhaber kräftiger, junger Rotweine. Gewinnt noch durch Lagerung.

Den besseren Trinkgenuß bietet meiner Meinung nach im Augenblick noch der Jahrgang 2005 (siehe links) mit optimaler Trinkreife.

Lagerfähig: mind. bis 2012.

**Nr. 4208 € 6,50** (8,66 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt

[zum Seitenanfang](#)

### Vénus de Pinchinat - Rosé

**Jahrgang 2008: neu !**

Blassrosa, Fruchtnoten von Erdbeeren, ein erfrischender Sommerwein. Cuvée aus 20% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Cabernet, u.a.

Südliches Flair, Sommerstimmung auf Terasse oder Balkon, empfiehlt sich zum Grillen, als Durstlöcher, eigentlich fast zu jeder Gelegenheit, ein unkomplizierter guter Wein.

Restzucker: 3,0 g/l, Alkohol: 13,3%, Gesamtsäure: 5,6

Trinkempfehlung: ab sofort.

**Nr. 4708 €5,90** (7,87 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt

[zum Seitenanfang](#)

### Vénus de Pinchinat - Blanc

Schonende Gewinnung des Saftes durch pneumatische Pressung, temperaturgesteuerter Ausbau im Tank.

**Jahrgang 2008: neu !**

Frischer, sehr aromatischer, cremiger Weißwein mit Fruchtnoten von Ananas. Aus 100% Rolle-Traube (=Vermentino, Geschmackstyp Chardonnay). Zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch oder als bekömmlicher Abendschoppen. Ein "Allrounder", der immer Spaß macht.

Restzucker: 2,7 g/l, Alkohol: 13%, Gesamtsäure: 5,7

Trinkempfehlung: ab sofort.

**Nr. 4808 €6,50**(8,67 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt

[zum Seitenanfang](#)

### Vin de Pays - Schlauchverpackung

Mit dem 5 Liter-Schlauch ist diese preiswerte Abfüllung auch für den Privathaushalt interessant geworden. Sie reduziert den Preis auf € 3,75 für 0,75 l, also mehr als 40% Einsparung gegenüber der Flaschenabfüllung. Der Wein ist der selbe, wie in der entsprechenden Flaschenabfüllung. Angebrochen ist der Schlauch ca 4 Wochen haltbar und schmeckt glasweise immer frisch, da bei Zapfen keine Luft in den Schlauch eintritt. Die integrierte Zapfvorrichtung ist problemlos und praktisch tropffrei.

**Vin de Pays Rouge****Jahrgang 2008:**

Cabernet-Sauvignon, 25%, Syrah 25%, Merlot 25%, Grenache 25%. Aromen von Heidelbeeren und Schwarzkirschen. Die Beigabe von Merlot macht diesen jungen, kräftigen Wein geschmeidiger und bereits jetzt zu einem Genuß, da er im Vergleich zur Flaschenabfüllung (siehe oben) schon gereifter ist.

**Nr. 4208a ausverkauft** - jedoch noch in Flaschenabfüllung verfügbar, Bestellnummer 4208 !

[zum Seitenanfang](#)[<-- zurück zur Angebotsauswahl](#)

### Beurteilungen in der Weinfachpresse /Ausstellungspreise

**Concours National des Vins issus de Raisins de l'Agriculture Biologique (Paris 2004):**

Rosé Cotes de Provence AOC 2003 wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Rouge Cotes de Provence AOC 2000 wurde mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

**Concours des vins bio du sud de la France**

Rosé Cotes de Provence AOC 2000 wurde mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

**Concours des vins bio du sud de la France**

Rosé Cotes de Provence AOC 2000 wurde mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

**Alles über Wein, Nr. 4/1997 - Artikel: "Côtes de Provence: Rubin & Violett"**

...Als Alain de Welle 1990 die Domaine Pinchinat vom Großvater erbt, waren die Weinberge "chemisch jungfräulich", denn der hatte nur gepflügt und Mist ausgebracht. Diese Chance nutzte der neue Besitzer, indem er auf biologischen Anbau umstellte, sowohl was die 22 Hektar Wein betraf als auch auf den 40 Hektar Feldern...

Der stark von Syrah geprägte Rote, der nur im Tank ausgebaut wird, besitzt intensive Fruchtnoten und interessante Tannine. Sie verlangen nach Reife in der Flasche oder besser noch im Barrique. Letzteres hat de Welle für die anstehende Anerkennung des Terroirs Sainte-Victoire vorgesehen. Denn das möchten die Winzer zugleich als Qualitätssiegel verstehen.

Degustationsnotiz: Domaine Pinchinat, AOC 1994 Rouge:

Schöne Tiefe: klare, schwarze Beeren, Brombeere, sehr fruchtig am Gaumen, gute Tannine. 14,5/20 Punkte.

**Vinum, Nr. 7/1998 - Artikel: "Europäische Bioweine"**

Degustationsnotiz: Domaine Pinchinat, AOC 1996 Rouge:

"Jugendliches Kirschtrot: schöne, fruchtige, verführerische frische Nase, mineralische und Würznoten: saftig und frisch im Mund, lebhaft, recht lang ..." Bewertung: 14/20 Punkten.

**Le Guide Hachette des Vins 2000**

Côtes de Provence Rouge 1997:

Ein traditionelles Weingut, auf dem sich mehrere Generationen einer Familie ganz dem Weinbau verschrieben haben. Seit 1990 ist der Weinberg als Biobetrieb anerkannt. Der Ausbau des Weines orientiert sich an den selben Prinzipien. Er gibt dem Wein einen intensiven und tiefgründigen Geschmack, der volle und komplexe Aromen von schwarzen Früchten und Veilchen ausstrahlt ... Günstiges Preis/Leistungsverhältnis.

(eigene Übersetzung).

**Cuisine et Vins- Les 500 meilleures bouteilles de l'année 1999**

Côtes de Provence Rouge 1997:

Alain de Welle, der die Domaine am Fuße des Sainte-Victoire leitet, erzeugt kräftige und vollmundige Weine. Der Jahrgang 1997 zeigt eine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen und entwickelt ein reiches Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und getrockneten Feigen. Schön strukturiert, feine und kräftige Tannine. Lagern bis 2010.

(eigene Übersetzung).

**Der Feinschmecker, Heft 8, 1999, Sonderbeilage Provence/Côtes d'Azur**

Als Alain de Welle das Gut 1990 vom Großvater erbt, stellte er sofort auf Bio-Anbau um. Mit gutgereiften und konzentrierten Trauben gelangen ihm zunehmend reizvollere Weine. Guter dunkler Côtes de Provence 1997.

Wertung durch Feinschmecker: Aufsteiger-Weingut.

---

**Bioweine Online - Alfred Trenz - Wölkersdorf 1 D-91281 Kirchenthumbach**

E-Mail [info@bioweine-online.com](mailto:info@bioweine-online.com); Tel. 09647-8124

[Startseite](#)

---