

## Van Volxem, Scharzhofberger Pergentsknopp Riesling 1. Lage

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem - Saar
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0011307

9Welch fabelhafter Riesling, hervorgegangen aus der exzellenten Parzelle Pergentsknopp aus dem steilsten Kernstück mit den ältesten Reben eines der berühmtesten Weißweinterroirs der Welt und vinifiziert in der Obhut eines großartigen Winzers und magischen Künstlers! Roman erzählt begeistert: „Nie zuvor haben wir derart reife, nach Orangenblüte, Grapefruit und herrlich exotischen Früchten duftende Trauben in Händen halten dürfen. Es hat sich wiederum gelohnt, extrem lange mit der Ernte zu warten, um diese winzig kleine Menge an aromatisch vollreifen Beerchen aus dieser Steillage zu ernten. Es ist schlicht meine bisher qualitativ beste Ernte“. Und wie recht der Kerl hat! Welche Vielfalt der Aromen verströmt sich im Glase! Konzentriertes Steinobst, hochreife Weinbergspirsiche, Orangenzeste, Williamsbirne, Grapefruit, raffiniert verquickt mit mineralischen Gesteinsnoten, frischem Ingwer, ungemein intensiven Jod-Salz-Anklängen (welche den Hauch einer salzigen, erfrischenden Meeresbrise ins Glas hineinwehen) und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Bereits im betörenden Duft offenbart sich eine Symbiose aus tiefer mineralischer Würze, dichter Cremigkeit und Komplexität einer der feinsten aller Schieferlagen Deutschlands, die sich im Glas mit Grandezza fortsetzt. Hier entfaltet sich dieser monumentale Riesling wie ein großer roter Burgunder in seiner ganzen Komplexität und verführerisch seidigen Geschmeidigkeit. Blauer (und ein kleiner Anteil roter) Schiefer prägt seine wahnwitzig dichte, mineralische Struktur, welche die Sinne eines jeden Genießers betört. Roman Niewodniczanski erweist sich als sensibler Interpret eines Terroirs, das er sinnlich erlebbar in Wein überführt hat: Extrem fein und elegant entwickelt dieser Weltklasseriesling nach einigen Monaten der Flaschenreife eine noch cremigere Textur, wird aber niemals seine noble Stilistik und fordernde Tiefgründigkeit verlieren. Ein irrsinnig mineralischer, edler Aristokrat mit einer großen Länge und wiederum Orangenzesten im nicht enden wollenden Abgang, an den man sich noch Tage nach der Verkostung gerührt zurückerinnert. Man muss aber nicht zwangsläufig ehrfürchtig meditierend genießen, denn dieser fabelhafte Wein verfügt über einen ungemein hohen Trink- und Genussfaktor. Dieses



Meisterwerk vom in der ganzen Welt wohl berühmtesten Weinberg Deutschlands erfüllt alte Lagenklassifikationen mit neuem Leben! Chapeau! Selten, ganz selten in meinem Leben habe ich einen

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (unbedingt Dekantieren), Höhepunkt 2012 bis nach 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333