



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55

Van Volxem, Kanzemer Altenberg Riesling Alte Reben 1. Lage

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO011408

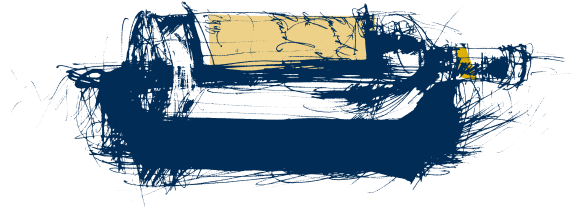
<!-- Die Geheimnisse der großen Weine der Welt liegen im schöpferischen Zusammenspiel von Boden, Mikroklima und Rebe sowie der Gestaltungskraft und Vision eines begnadeten Winzers. Die ideale Symbiose führt zu einem einzigartigen, authentischen Sinnenerlebnis, das die Singularität des jeweiligen Terroirs widerspiegelt. Dass sich Roman Niewodniczanski und der Altenberg zu Kanzem gefunden und inspiriert haben, ist ein derartiger Glücksfall und nie hat er sich vollkommener manifestiert als in den grandiosen Rieslingen aus alten Reben der Jahrgänge 2005, 2006, 2007 und jetzt im magischen Gewächs aus 2008! Der Altenberg, die renommierte Spitzenlage der Saar, erhebt sich majestätisch, einer unüberwindbaren Wand gleichend (daher von den Weinbergfrauen auch voller Ehrfurcht ‚Watzmann‘ genannt, in Analogie zu der von Bergsteigern gefürchteten Steilwand des zweithöchsten deutschen Alpengipfels) vor den Augen des staunenden Besuchers, der von Kanzem kommend die Saar überquert. Der schieferduftende Weinberg ist bepflanzt mit uralten Reben hochwertigsten genetischen Materials. Romans lang gehegter Wunsch, in dieser Weltklasselage die besten und ältesten Parzellen zu erwerben, ging vor 6 Jahren in Erfüllung. Voller Enthusiasmus machte er sich sofort an die alles andere als leichte Aufgabe, den Wingert Zeile für Zeile und Stock für Stock zu restaurieren. Letztlich wurden – in steilstem Gelände – 9.000 Stützpfeile ausgetauscht und der steinige Boden (Grauschiefer mit roten Einschlüssen) mit Humus durchmischt, so dass die Pflanzen behutsam regenerieren konnten – „eine grausame Arbeit“ (Roman). {LF}{LF} Das Resultat: Der grandiose van Volxem-Jahrgang 2008 lieferte extrem spät gelesene, kerngesunde, hochreife Trauben mit sagenhaft reifen Kernen, die Roman in Halbfuderfässern bester Provenienz zu einem majestätischen Riesling singulären Charakters vinifizierte. Schwer vorstellbar, dass Sie, werte Kunden, je Besseres von dieser legendären Saar-Steillage im Glase hatten! Die Nase ist irrsinnig komplex und in der Aromatik terroirbedingt völlig anders als alles, was Sie bisher von den Van Volxem Rieslingen kennen: Feinste, rauchige Mineralität, Mandarinen, Sandelholz, weißer Pfeffer, vollreife Weinbergspfirsiche, Mirabellen, Aprikose, Flieder, Akazienhonig und gar Vanille, eine überraschende Note, die aber keinesfalls von einem neuen Holz stammt, sondern ausschließlich vom grandiosen Terroir! Am Gaumen bei allem Spiel ungemein weich und geschmeidig und mit jenem cremig-opulent-erotischen Mundgefühl (weniger die salzig-mineralisch-präzise Stilistik eines Pergentsknopps) versehen, das wir von feinsten burgundischen Grand Crus her kennen. Zweifellos der Montrachet von der Saar! Hier lacht die wärmende Sonne eines goldenen Spätherbstes. Das Terroir des



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD  PICARD®

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



kargen Gerölls der dramatisch steilen Schieferwand des Altenbergs und das reife, kerngesunde Lesegut des Jahres ergeben einen bei aller Montrachet-ähnlichen Fülle und Opulenz fast athletisch anmutenden Wein mit unfassbarer Mineralität von perfekter Harmonie, einer Pantherartigen Geschmeidigkeit, einer fabelhaften Frische, aber auch einer „zärtlich verspielten Leichtigkeit“ (Roman) und damit einen irrsinnigen inneren Spannungsbogen. Dank seines homöopathisch niedrigen Ertrags verfügt der Altenberg 2008 über eine dezente Extraktsüße, die ihm einen fast verträumten, nicht enden wollenden langen Abgang verleiht. Welche Vielschichtigkeit und Rasse! Welche Harmonie! Was für ein beeindruckendes, lang anhaltendes, wiederum ungemein salziges Finish – ein wesentliches Signum seines großen Terroirs. Dieser legendäre, ungemein langlebige Wein, eine Hommage an verloren geglaubte Weinzeiten an der Saar, ist ein feierliches, sinnenbetörendes Animationsprogramm zum kollektiven Vollrausch in der Luxusklasse. Sollten Sie sich auf gar keinen Fall entgehen lassen! Gehört in jeden großen, ambitionierten Weinkeller! -->