



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

Herrenberg, Riesling Schodener Herrenberg Fass Nr. 6, trocken

Region: Mosel-Saar-Ruwer
Erzeuger: Weinhof Herrenberg - Schoden Saar

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO042502

Die Nase zeigt sich zunächst verschlossen, mit etwas Luft entströmt ein ganzer Strauß komplexer, saartypischer Fruchtaromen (Pfersich, gelbe Früchte wie Mirabellen und Mandarinen) dem Glas, unterlegt von einem Hauch von Rauch und Cassis und einer phantastischen abgrundtiefen Mineralität. Am Gaumen extraktreich, sehr dicht, sehr konzentriert, ungemein tief, füllig und wuchtig, fast opulent (hier haben wir in der Tat mehr Wagner als Mozart), aber gleichzeitig ein schönes Spiel und eine hohe Mineralität, großen Wachauer Weinen oder dem Nigl Privat aus dem Kremstal nicht unähnlich. Großartige Struktur, phantastisch eingebundene Säure, viel Druck am Gaumen und dennoch Eleganz und Finesse, lang anhaltend. Ich halte diesen erstklassigen Riesling (Auslesecharakter), dessen Trauben ausschließlich aus dem Herzstück des Herrenbergs stammen, für den potentiell gesehen besten trockensten Riesling des Jahres vom Weinhof Herrenberg.

Bei diesem Weinmonument wird Terroir erlebbar, „Aromen aus geologischen Tiefen und eine Frische wie von einem Wasser, das über Felsblöcke in eine kühle Schlucht sich ergießt“, wie dies Stuart Pigott einmal so treffend formuliert hat.

