

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: KRSADE 55



Diel, Dorsheimer Pittermännchen Riesling Großes Gewächs

Region: Nahe
Erzeuger: Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA010609

Mit einem Besitz von nur einem Hektar ist das ‚Pittermännchen‘, das sich in seiner geradezu moselanischen Stilistik sehr stark von seinen beiden Nachbarlagen Burgberg und Goldloch unterscheidet, ein sprichwörtliches Kleinod in der Kollektion des Schlossguts Diel. Die Bezeichnung geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein ‚Pittermännchen‘ eine kleine Silbermünze war. Der tiefgründige Lehmboden dieser steilen Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer und Kieselsteinen auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Note verleiht. In der Nase fasziniert ein köstlicher, zart minziger Duft vom Schiefer, der dieses Idealbild eines filigranen trockenen Rieslings in seiner gesamten Stilistik prägt. Nach längerer Öffnung feinfruchtige, verführerische Noten von Aprikosen und Pfirsichen, saftiger Grapefruit mit einer Spur Cassis und Anklängen von nobler Milkschokolade, deutlich schmeckbar die traumhaft reife Frucht infolge der extrem langsamen und langen Reifung kerngesunder Trauben – DER Schlüssel zum Erfolg in einem Jahrgang des exzellenten Winzers und seines großen Terroirs.



Am Gaumen noch finessenreicher und filigraner als in den Vorgängerjahren: Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, wahrlich laserstrahlartig gebündelte Energie! Und welch wunderbar ziselierte feine Säure, welch großartiges Spiel, welch bestens eingebundene tiefgründige Mineralität! Liebhaber mineralischer Rieslinge mit moselanischer Finesse und Eleganz, die nicht unbedingt barocke Gewächse oder Pfälzer Schmusekätzchen zu ihren persönlichen Favoriten zählen, werden mit diesem laserartig fokussierten Riesling, der eindrucksvoll demonstriert, wie sensationell gut auch extrem trockene Rieslinge von Schieferböden schmecken können, eine große Freude haben. Nach längerer Öffnung im großen Glas – dieses traumhafte Große Gewächs gewinnt natürlich mit viel Luft – entwickeln sich subtile Aromen von schwarzen, wild wachsenden Himbeeren, ergießen sich, bei aller Feinheit und Finesse, wollüstige, saftige Wogen von Cassis, grünem Tee, Feuerstein und edler Würze über die Zunge, kleiden den Gaumen aus bis in den letzten Winkel, setzen sich fest, wollen nicht mehr loslassen – und welch ungemein langer, wiederum fabelhaft mineralisch-salziger Nachhall. Noblesse oblige! Ein geniales Großes Gewächs, rassig wie ein wildes arabisches Vollblutrennpferd, ein Weltklasse-Riesling, wie geschaffen, die Worte Pittermännchen und Mineralität zukünftig als Synonyme nutzen zu wollen!

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 *de* 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

*Darf ich zur grandiosen Qualität dieses moselanischsten der Dielschen Weine eine neutrale Stimme zitieren?
Max Gerstl, Grandseigneur der Schweizer Weinszene, urteilte bereits im Vorjahr: „Faszinierende, wunderbar
mineralische Nase, feine Frucht, köstliche Würze, das ist der Duft eines großen trockenen Rieslings. Am Gaumen
ein Finessenbündel, reich, konzentriert, herrlich saftig und mit viel Schmelz, der Wein ist richtig raffiniert. Das
ist Riesling wie er liebt und lebt, eine hocharomatische Köstlichkeit. 19/20 Punkten“.*