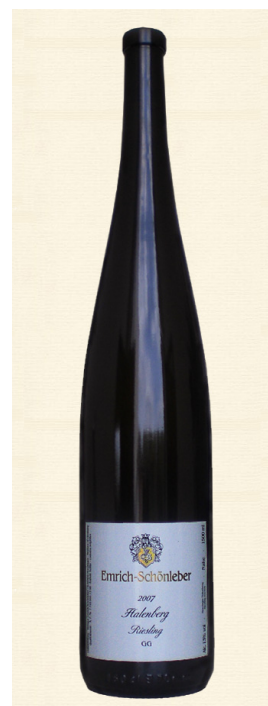


Emrich-Schönleber, Halenberg, Riesling Großes Gewächs, Magnum

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA040209M

„Werner Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“, Eichelmann ‚Deutschlands Weine 2008‘, „Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“, Feinschmecker! „Schönlebers Halenberg – Zweitbesten trockener Riesling Deutschland ex aequo mit Kellers Abtserde“, Gault Millau 2010 Meine Liebe zu den Weinen der sympathischen Schönlebers findet ihren Ursprung genau in diesem fabelhaften Spitzenriesling vom Halenberg, einem wahrlich Großen Gewächs, das mich seit Jahren unentrinnbar in sein Gravitationsfeld gezogen und nie mehr losgelassen hat! Fasziniert das Frühlingsplätzchen wie ein liebezendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher: Es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer, der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen innerhalb ganz Deutschlands! Dieser noble, majestätische Riesling brilliert durch eine abgrundtiefe, extrem mineralisch, kräuterwürzige Nase mit intensiven Steinobst-, spektakulär schönen Cassis-, Orangen- und rauchigen Aromen. Am Gaumen eine konzentrierte, strahlende, reife Frucht, dabei ungemein saftig, dicht, ja muskulös; faszinierend die reife, rassige Säure, betörend das mächtige mineralische Fundament, das vom vielstimmigen Klang der Mineralien aus den Tiefen des Felsenbodens erzählt. Welch sahniger Extrakt! Dazu gesellen sich eine enorme Kraft, Tiefe und Länge und eine feine, cremige, saftige Textur mit grandiosem Schmelz, die wohltuend seiden die Zunge umhüllt, gepaart mit einer Finesse und Filigranität, wie sie in dieser Kombination nur den großen Rieslingen der Nahe zu eigen sind. So viel Körper und so wenig Schwere! Der extrem lange, schier unfassbar salzig-mineralisch-„dreckige“ Nachhall (dieses abgrundtiefe mineralische Seele eines Rieslings wächst vielleicht zwei bis dreimal in einem Jahrzehnt) dieses bestens balancierten, sinnlichen Rieslings von edler Gestalt und brillanter Struktur ist glockenklar. Diese grandiose Hymne an die Transzendenz und Komplexität großer deutscher Rieslinge ist ein beseelter Wein, die Inkarnation seines legendären



Terroirs (wahrlich die Essenz der Schiefermineralität), der dem wahren Weinliebhaber einen Zipfel der Unendlichkeit erhaschen lässt. Welch Hommage an den Halenberg, weniger die eiserne Faust im Samthandschuh wie in 2007, dafür noch mehr von der Noblesse getragen, ein magischer, verzaubernder Wein mit einer Balance und inneren Harmonie, die dieses mythische Gewächs jahraus, jahrein zu einem der größten auf der Welt erzeugten Rieslinge werden lässt! Ein Wahnsinnsstoff, wie ein majestätischer Adler auf breiten Schwingen schwerelos durch die Lüfte schwebend! Besser kann kein Riesling der Welt schmecken, nur anders. Und daher satte 100 Punkte. Danke Werner für einen der größten jemals vinifizierten Weißweine der Welt, die ich das Vergnügen und die Ehre hatte genießen zu dürfen. Dieser magische Riesling ist, wie beispielsweise Kellers Abtserde, einer jener großen Weine, der den Verkoster sprachlos und den Genießer gerührt hinterlässt, wie bei einer großen Liebe. Man hat Tränen in den Augen. Das muss sie sein, die Seele der Rieslingtraube. Nichts, aber auch gar nichts ist hier laut oder aufdringlich – wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich jedoch Einmaliges und Unvergessliches! Werte Kunden: Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Manchmal kaufe ich Weine ein, die ich nur ganz schwer weiter veräußern kann, da der Verkauf viel Herzblut kostet. So hoffe ich denn, dass dieses Große Gewächs Halenberg in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die es jemals

Trinkempfehlung: Mit großer Freude zu trinken ab Spätherbst 2010 wird sich dieses Rieslingbaby wie eine menschliche Pers

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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55