

Emrich-Schönleber, Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, Magnum

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA040709M

Ein Rieslingduft von genialer Komplexität: Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle mit tiefgründigem rotem Lehm, Flusskieseln und rotem Schiefer adäquat zu beschreiben? Wie erfasst man dieses phantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften... ? In der Nase faszinieren die sinnliche Fruchtigkeit, eine hochfeine Mineralität, eine traumhafte Frische, ein transparentes, feines Gewebe: Ein Wein wie aus Samt und Seide gewirkt, so herrlich verspielt, einem übermütigen Fohlen ähnlich und daher stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Dieser filigrane Weltklasseriesling schwebt geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, dem Tanz der Elfen gleich, wie man es von großen Spätlesen der Mosel kennt. Seine perfekt balancierte würzig-zitrische Frucht-Säurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von Pfirsich, Ananas, Stachelbeeren sowie Mandarine und wiederum einer zart gewobenen, traumhaft salzigen Mineralität. Dieser unglaublich animierende, Trinkfreude pur verströmende Riesling aus kerngesunden, extrem kleinbeerigen Träubchen brilliert mit einer fabelhaften Filigranität, seiner vibrierenden Rasse und seiner lagenbedingten Zartheit: Er gewinnt seine Faszination nicht durch Kraft und Dichte (Ja, das ist eines der schönsten Beispiele von „Nicht-Opulenz“), sondern durch ein ungemein finessenreiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Leichtigkeit und Verspieltheit. Welch Feinheit in nirgendwo zu übertreffender Dimension! Dieser hedonistische „Flatteur“ scheint die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und scheinbar schwerelos über die Zunge zu gleiten – den Greifvögeln ähnlich, die hoch über den Steillagen der Nahe majestätisch ihre Kreise ziehen. Und es ist ihre Sensibilität, die sich bis zum langen, harmonischen, stets saftigen Ende hinzieht, welche die großen Rieslinge von Werner Schönleber für mich so unverwechselbar authentisch machen. Was für ein legendäres Frühlingsplätzchen, das beste aller Zeiten, vinifiziert aus traumhaft klein- und lockerbeerigen Träubchen, die an den herrlichen Spätherbsttagen 2009 mit der



Trinkempfehlung: Zu genießen ab Freigabe im Herbst 2010, Höhepunkt 2015 bis 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

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