

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



Emrich-Schönleber, Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs, Doppelmagnum

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Emrich-Schönleber - Kultweingut aus Monzingen
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA040708D

<!-- Welches sind die richtigen Worte, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Rieslingreben 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, stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Dieser filigrane Riesling besitzt überhaupt nichts Vordergründiges, schwebt stattdessen 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 würzige Frucht-Säurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von Pfirsich, Ananas, Stachelbeeren sowie Mandarine und wiederum einer zart gewobenen 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, sondern durch ein ungemein finessenreiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Leichtigkeit und Verspieltheit. 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, vinifiziert aus traumhaft klein- und lockerbeerigen Träubchen, die an den herrlichen Herbsttagen in der ersten Novemberwoche 2008 mit der Sonne um die Wette strahlten!

-->

