



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

Schäfer-Fröhlich, Schloßböckelheimer Felsenberg, Riesling Großes Gewächs, Magnum

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA030208M

Was ist das nur für ein genialer geschmacklichen Kosmos, in dem sich die Großen Gewächse von Schäfer-Fröhlich bewegen. Und wie kracht hier in diesem Bergriesling der Fels ins Glas: Im mittleren Nahetal, unterhalb der Ortschaft Schlossböckelheim gelegen, steigt nördlich der Nahe ein 40-60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 m auf: der Felsenberg. Dieser Felsgürtel im Hangrücken schützt die Reben vor kalten Fallwinden und dient gleichzeitig als optimaler Wärmespeicher. Der leicht erwärmbare Vulkangestein-Verwitterungsboden, das Urgestein des Felsenbergs, bringt mit seinen extrem alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinns-Mineralität besitzen, welche, wie bei großen Burgundern, mit einer salzigen Komponente die Sinne betört. Im Jahrgang 2008, dem schlichtweg besten in der bisherigen Weinbergsgeschichte, weist der Felsenberg eine Urkraft auf und eine dramatische Fülle, die fast ein wenig aus der gewohnten, ungemein präzisen Stilistik des Weinguts ausbrechen will. Doch nur fast. Denn bei aller inneren Dichte und Urgewalt halten eine gebirgsquellklare Frucht (zurzeit dominieren gelbe Steinfrüchte), eine – noch beißende –, salzige, irre Mineralität und eine kristalline Frische diesen famosen Riesling in einem unsichtbaren Gravitationsfeld fest wie die Sonne ihre Planeten. Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, laserstrahlartig gebündelte Energie! Aber auch eine lustvolle Opulenz! Und welch kühle Frische, die zärtlich die Zunge ummantelt, eingebettet in eine cremige, saftige Textur. Und immer wieder, in Wellen, diese salzige Mineralität großer Burgunder! Nach längerer Öffnung im großen Glas – dieses traumhafte Große Gewächs braucht ganz 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 mineralischer (salzig!) Nachhall. Noblesse oblige! Bei aller Kraft! Ein geniales Großes Gewächs, rassig wie ein wildes arabisches Vollblutrennpferd, ein Weltklasse-Riesling, wie geschaffen, die Worte Felsenberg und Mineralität zukünftig als Synonyme nutzen zu wollen!

