

Schäfer-Fröhlich, Felsenberg, Riesling Großes Gewächs, Doppelmagnum

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA030210D

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 „Berg“-Riesling der Fels ins Glas: Im mittleren Nahetal, unterhalb des berühmten Örtchens Schlossböckelheim (Helmut Dönnhoff und Tim Fröhlich haben über viele Jahrgänge hinweg dessen Ruhm hinaus in die weite Welt getragen!) gelegen, steigt nördlich der Nahe ein 40-60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 m auf: der legendäre 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 alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinns-Mineralität besitzen, welche, wie bei den größten Prestige-Burgundern, mit einer salzigen Komponente alle olfaktorischen Sinne betören. Werte Kunde, eine solche mineralische Brachialgewalt (aber bitte, wegen der fabelhaften Finesse und Eleganz ist dieses Weltklassegewächs dennoch von ungemein nobler und edler Stilistik!) habe ich in dieser die Zunge in seiner Jugend geradezu traktierenden Reibeisenform bisher selten erleben dürfen. Mineralität ist eine der am schwierigsten zu erklärenden und für Weinnovizen zu verstehenden Weinkomponenten. Doch dieser mythische Riesling vermag jedermann Mineralität in Referenzqualität zu veranschaulichen! Im Jahrgang 2010 weist der Felsenberg eine Urkraft auf und eine dramatische Fülle, die wie in 09 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), die oben angesprochene würzig-salzige, absolut 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, die zärtlich die Zunge ummantelt, eingebettet in eine cremige, saftige Textur. Und dann wieder diese Präzision. Einfach himmlisch. Und dann 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, rauchigem 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! PS: Dieser Weltklasse-Riesling wird in seiner Jugend oftmals selbst von erfahrenen Testern maßlos unterschätzt! Auch ich muss gestehen: In 2008 war er schlicht mein größter Irrtum des Jahrgangs, denn ich habe ihn sehr wohl hoch geschätzt, doch seine absolute Weltklassequalität erst im Winter/Frühjahr danach bei mehreren mich begeisternden Nachverkostungen erkannt, als er die Sperrigkeit seiner frühen Babyphase verloren hatte und mich mit seiner grandiosen Aromenvielfalt hinter seiner singulären Mineralität schier sprachlos werden ließ. Mit zunehmender Reife wird deutlich: Es gibt stilistisch anders geartete Rieslinge als den Felsenberg, bessere wohl kaum! Und was meint Parker zu Lage und Winzer? „Tribute to the amazing talents of

Trinkempfehlung: Zu genießen ab Freigabe im September (Dekantieren bitte, über mehrere Tage verkosten und intuitiv erfah

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: DEUTDE33HAN33

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: KRSAD333