

Würtz, „Geyerscheiß“, Riesling trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Dirk Würtz - Gau-Odernheim
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	950203

Endlich ist er eingetroffen – erstmals exklusiv mit dem von Sonja Friedrich künstlerisch gestalteten Lagenetikett des „Geyerscheiß“. Zu unserer großen Freude hat sich Dirk nunmehr entschieden – entgegen seiner ursprünglichen Idee, Lagennamen nicht zu verwenden – den Namen seines großartigen Terroirs zu verwenden. Ganze 1.200 Flaschen wurden von diesem großen Wein gefüllt, der zwar nicht mit einfachen Primärfruchtaromen zu schmeicheln versucht, der sich aber, bei aller vornehmen Zurückhaltung der Aromen unmittelbar nach der Öffnung, als deutlich zugänglicher erweist als in der Vergangenheit: Anklänge an Pfirsichduft, schwarze Johannisbeeren, Veilchen! Zitrusfrüchte, Blutorangenschalen und Kiwi entströmen bereits zart dem Glas, dazu eine betörende kühle Mineralik. Da die Trauben wie immer extrem wenig Saft enthielten (sehr alter Niedrigertragsklon), waren auch diesmal die Erträge äußerst gering, sagenhafte 18hl/ha, und dementsprechend dicht, tiefgründig und konzentriert präsentiert sich dieser phantastische Riesling. Doch eins ist ganz anders als in der Vergangenheit: „Im kompliziertesten Jahrgang, den ich je erlebt habe, habe ich erstmals auch in meiner Qualitätsspitze einen Wein produziert, den Frauen genießen können. Dieser feminine Stil, jenseits allen Monströsen und aller Alkoholastigkeit, demonstriert eindrucksvoll die Überlegenheit des biologischen Anbaus über konventionelle Methoden“, versucht Dirk das herrliche Mundgefühl dieses großen, harmonischen, tief mineralischen Weines zu erklären. Bei Dirk, diesem im positiven Wortsinne „Verrückten“, ist man zwar vor keiner Überraschung sicher; doch dieser erstklassige trockene Wein, Terroir pur (Dirk spricht übrigens von „Heimatweinen“ statt „Terroirweinen“) wird wohl nicht in eine „Untrinkbarkeitsphase“ fallen wie der 2001er. Wenn Sie diesen großen Rheinhessenriesling im Glase haben, werden Sie sicherlich verstehen, warum Mario Scheuermann den charaktervollen 01er auf dem Hamburger Weinsalon zusammen mit Laibles „Achat“ und Breuers „Nonnenberg“ als einen der drei besten deutschen trockenen Rieslinge aus dem großen Jahrgang



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt voraussichtlich bis 2012.

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