

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 AC · 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

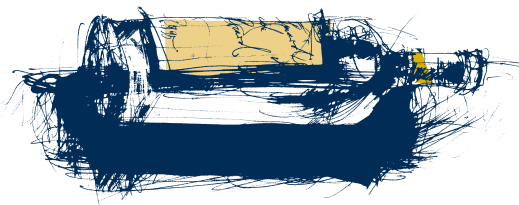


Abtserde, Riesling Großes Gewächs

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Keller - Rheinessen
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH011811

In Robert PARKER's 'The Wine Advocate' vergibt sein von mir hoch geschätzter Deutschlandverkoster, David Schildknecht, der Abtserde 2009 die höchste Note, die bislang für einen trockenen deutschen Riesling vergeben wurde: „Die Abtserde spielt in einer eigenen Liga“ und erhält auch die höchste Bewertung für Deutschland in 2010! Gault Millau: „Bester deutscher trockener Riesling des Jahres 2007 und 2009.“ Jancis Robinson vergibt dem Jungfernjahrgang 2006 begeistert 19+/20 Punkten und damit die zweithöchste Punktzahl, die sie jemals einem trockenen Riesling irgendwo auf der Welt zuerkannt hat. John Gilman: „The 2009 Abtserde Grosses Gewächs is another absolutely monumental bottle, and will be a must have for any long-time Keller fans.“ Pinard de Picard: Die Abtserde brilliert in 2011 mit einer unvergleichlichen Stilistik: Wilde Mineralität entspringt kargem Fels. Pur und ungeschminkt. Dazu eine dramatische Finesse, eine elfenartige Eleganz und eine moselanische Feinheit wie nie zuvor. Daher ist dieser Weltklasseriesling, neben dem G-Max, mein persönlicher Favorit in 2011 – ein Wahnsinnsstoff voller Noblesse mit dem Potential zur Legende! Solch singuläre Qualität ist selbst mit dem Begriff ‚sensationell‘ nur schwer zu fassen: 100 Punkte! Klaus-Peter Keller: „2011 ist selbst für diese Lage, die konstant beeindruckende Qualitäten liefert, ein Ausnahmejahrgang. Ein Traumstoff!“ Das große Terroir der Abtserde ist eine phantastische, von einer alten Trockenmauer nach Norden hin abgeschirmte Südlage mit dem höchsten Kalkgehalt aller großen Westhofener Lagen und einer unterirdischen Wasserader, die eine optimale Versorgung der alten Reben auch in trockenen Sommermonaten garantiert. Sie erinnert von ihrer Exposition her sehr stark an die gerühmtesten Lagen des Burgunds, genau so wie das Band von rötlichem und weißem Kalkgestein, das in dieser binnen drei Jahren zu weltweitem Ruhm gelangten, wohl besten Lage Westhofens förmlich aus dem Boden zu wachsen scheint. Schon in einer Warmperiode des Mittelalters, als die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland erstmals legendären Ruf besaßen, demonstrierte der Volksmundname dieses großen Terroirs, „an Abtes Erden“ (bereits im Jahre 1280 in Urkunden erwähnt), die herausragende Stellung dieses gesegneten Stückchen Lands. Die Geschichte dieser Benennung möchte ich Ihnen gerne erzählen: Ein weinbegeisterter Bischof zu Worms bezog seinen Lieblingsriesling aus Westhofen. Doch dann wurde er unzufrieden. Die Qualität war auf einmal nicht mehr dieselbe wie gewohnt. Also schickte er einen Abt, seinen persönlichen Sekretär, auf die Reise, um die Ursache dieser Qualitätsminderung zu ergründen. Und dieser wurde schnell fündig. Die schlauen Bauern vor Ort waren nämlich



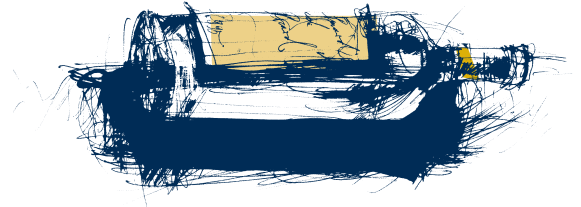


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55

auf die pfiffige Idee gekommen, nicht mehr die von Natur aus kleinbeerigen, nur Stecknadelkopf großen (und damit ertragsschwachen, aber dickschaligen und traumhaft aromenintensiven) Trauben dieser felsigen, extrem kalksteinhaltigen und nur sehr mühsam zu bearbeitenden Lage zum Riesling für den Bischof zu verarbeiten, sondern einfach die Trauben aus der wesentlich weniger Mühe kostenden Ebene von Westhofen zu nehmen. Zornbebend erließ der Abt ob solch dreisten Frevels ein strenges Dekret: Ab sofort durften für den bischöflichen Riesling nur noch die Trauben aus unserer hoch gelegenen, extrem kalkigen Parzelle verwendet werden, die denn danach bei den verdrießlichen Bauern „an Abtes Erden“ hieß. Doch der Bischof war ab dem nächsten Jahrgang wieder ein glücklicher Mensch, ebenso wie all diejenigen Kenner, die sich in den letzten Jahrgängen diesen absoluten Weltklasseriesling in den Keller legen durften. Als ich den aktuellen Jahrgang dieses magischen Weins erstmals verkostete (und das war in einem „Embryonalzustand“ noch vor Weihnachten), war ich bereits wie vom Donner gerührt: Ungläubiges Staunen ob seiner fabelhaften Kraftentfaltung, ungläubiges Staunen ob seiner elfenartigen Feinheit, ungläubige Beobachtung der eigenen Sinne. Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden, salzigen Mineralität, verzaubernd in seinem komplexen Aromenspiel (welch geniale Feuersteinwürze und noble Anklänge an rosa Grapefruit!), zart die Seele streichelnd, ein emotional berührendes Naturerlebnis. Einer der großen Weißweine der Welt (besser kann kein Wein schmecken, höchstens anders!), der dem staunenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Es beginnt vorne auf der Zungenspitze ganz leise und zart, dann in der Mitte und im minutenlangen Nachhall Urgewalt pur, die schier aus dem Glase springen möchte! Es ist kaum möglich, sich ein Mehr an Präzision, Noblesse und kaleidoskopartiger Komplexität vorzustellen, als sie diese Hommage an die urwüchsige Kalkstein-Mineralität mit ihrer einzigartigen Finesse, Präzision, kristallklaren Tiefe und Eleganz in sich vereint! Worte klängen banal, wollten sie der inneren Harmonie und Balance, der sowohl cremigen wie laserstrahlartigen Textur (man muss verkostet haben, damit der Verstand diesen scheinbaren Gegensatz zu akzeptieren bereit ist), der schwebenden Leichtigkeit, der seidenen Transparenz und der salzigen, tabakig-würzigen Mineralität dieses ungemein lange nachklingenden flüssigen Urgesteins gerecht werden. Welch Geniestreich der Natur. Wieder einmal erweist sich Klaus-Peter Keller als sensibler Künstler, der Jahrgang für Jahrgang sein Werk nicht einfach reproduziert, sondern stets aufs Neue die Dramatik eines Jahrgangs und die emotionalen Dimensionen einer unvergleichlichen Weltklasselage zu interpretieren weiß. Ein „leiser“ Winzermagier, dessen zutiefst filigrane Pinot Noirs nicht wenige Kenner als mit die größten Weine des Burgunds ansehen, Frédéric Mugnier, der im Übrigen ein großer Liebhaber der Keller'schen Rieslinge ist, hat bei einer gemeinsamen Verkostung mit Klaus-Peter eine wunderbare Metapher für derart zugleich zutiefst mineralische und dabei einzigartig finessenreiche Weine gefunden. Er hat sie mit Mozarts feinsinnigen Violinkonzerten verglichen, wenn sie denn von hochkarätigen Interpreten vorgetragen werden, die über die nötige Sensibilität verfügen – denn auf eine schwebende Leichtigkeit und makellose Natürlichkeit kommt es dabei insbesondere an. Wenn sich die Solovioline aus der Stille mit lupenreinem Ton in langsamem, verträumtem Tempo löst, bevor sie jubilierend die Lebendigkeit des Orchesters wieder aufnimmt und die Seele verzaubert, mit unnachahmlich farbenreichem, warmem Klang: feinsinnig und beredt in der Lyrik, mit kleinen Delikatessen zwischendurch. ... So viel Leben, so viel Spontaneität – ein Hauch von feiner Melancholie, ein wenig Ungläubigkeit vielleicht? Um so purer und mitreißender wirkt sie noch lange nach – ein haltloser Ausbruch der Freude! Ich mag ihn einfach: Diesen verzaubernden Wein, der wie kein anderer Riesling die einzigartige Vermählung einer abgrundtiefen Mineralität mit einer elfenartigen Leichtigkeit und einem finessenreichen Tanz und damit eine wunderbare Leichtigkeit des Seins verkörpert! Diese Abtserde, ein singuläres Rieslingunikat, ein Weißwein rarer Ausstrahlung und Authentizität, ein Monument an Finesse und kaleidoskopartiger Mineralität, möchte ich Ihnen ganz besonders ans Herz legen! Hier finden wir sie wieder, die andere, die helle Seite des Mondes, wie ich sie einmal bei einem von mir ebenfalls mit 100 Punkten bewerteten G-Max beschrieben habe: Bei aller inneren Kraft feiner, schlanker, mineralischer und

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

spielerischer als jemals zuvor, ein atmosphärischer Riesling, der zwischen Himmel und Erde zu tanzen scheint. Ein zärtlicher Wein, ganz und gar ursprünglich, der alle Sinne streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung. Abtserde 2011: Das ist zweifellos die Quintessenz des Rieslings, eine Hommage an die größte Weißweinrebe der Welt, unglaublich komplex, fein und wundervoll seidig, von großer Tiefe und Eleganz. Flüssige Träume vom energetischen Kalk und in einer salzigen Mineralität in einer Dimension, die man geschmeckt haben muss, da sie sich letztendlich in ihrer Komplexität jeder Beschreibung entziehen! Die Essenz Rheinhessens, sein pochendes Herz. Großes emotionales Kino. Und dies ist in der Tat eine bacchantische Liebeserklärung!