



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, Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs**

Region: Nahe  
Erzeuger: Weingut Emrich-Schönleber - Kultweingut aus Monzingen  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DNA040711

*Bester trockener deutscher Riesling 2010 (zusammen mit Kellers Abtserde) mit 96 Parkerpunkten! Ein Rieslingduft von genialer Komplexität und ein Großes Gewächs mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent: Großes Kino! Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle mit tiefgründigem roten 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 und daher stets frühzeitiger geöffnet als der in seiner Stilistik so gänzlich anders gewirkte Halenberg. Dieser filigrane Weltklasseriesling schwebt 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 würzig-zitrische Frucht-Säurestruktur ist betörend, frisch, gelbfruchtbetont und verwöhnt den Gaumen mit komplexen Geschmacksnoten von Pfirsich, Ananas, Stachelbeeren sowie Mandarine, verzaubernden floralen Noten und wiederum einer zart gewobenen, traumhaft salzigen Mineralität. Das großartige Terroir (von rotem Schiefer und Kiesel geprägt), das blühende Gehölz inmitten der Weinberge und der nahe Wald prägen die faszinierende Aromenkomplexität dieses Weltklasserieslings! Dieser unglaublich animierende, Trinkfreude pur verströmende Weißwein aus kerngesunden, extrem kleinbeerigen Träubchen brilliert auf der Zunge mit einer fabelhaften Filigranität, seiner vibrierenden Rasse und seiner lagenbedingten Zartheit: Er gewinnt seine Faszination nicht durch Kraft und Dichte (Ja, das ist eines der schönsten Beispiele von „Nicht-Opulenz“), sondern durch ein ungemein finessenreiches Spiel, eine traumhafte Frische und eine moselanisch anmutende Eleganz, Leichtigkeit und Verspieltheit. Welch Feinheit in nirgendwo zu übertreffender Dimension! Dieser hedonistische „Flatteur“ scheint die Gesetze der Schwerkraft aufzuheben und scheinbar schwerelos über die Zunge zu gleiten – einer beircenden jungen Frau mit wehendem Haar oder gar 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 macht. Was für ein legendäres Frühlingsplätzchen, vielleicht das beste aller Zeiten, vinifiziert aus traumhaft klein- und lockerbeerigen Träubchen, die an den herrlichen Spätherbsttagen 2011 mit der Sonne in*



**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

*einer ungemein trockenen Luft (es gab selbst keinen Morgentau, aber kühle Nächte, so dass die Frucht schier unglaublich fein und brillant geblieben ist) um die Wette strahlten!*