

## Julian Haart, Wintricher Riesling

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Julian Haart - Mosel
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0050312

Jancis Robinson: „17/20 points. Delightfully aromatic. Masses of fruit, the gentler form of trocken. Attractive balance. Long. Packed full of life“. Der verzaubernde, geradezu beseelte Wintricher Riesling stammt aus einem extrem steilen Prachthang (bis zu kaum noch begehbaren 80%) innerhalb des weltberühmten Wintricher Ohligsbergs, und zwar aus der uralten Kernparzelle, welche die Strahlen der Sonne wie ein riesiger Brennspeigel einfängt und mit warmer Thermik von der unmittelbar zu seinem Fuß fließenden Mosel gesegnet ist. In diesem einzigartigen Mikroklima läuft der blaue Schieferboden, der fein mit Quarz und einem hohen Gesteinsanteil durchsetzt ist, zu einer einzigartigen Form auf: Kein Wunder, dass im 19. und zu Anfang des 20. Jahrhunderts die berühmten Ohligsberger-Gewächse zu den teuersten der Welt zählten. Wenn auf ein solch grandioses Terroir dann noch ein Jahrhunderttalent wie Julian Haart losgelassen wird, scheint sich der Schiefer zu entfesseln gar und bei einer späten Lese kleiner, goldgelber, lockerbeeriger Träubchen transzendente Rieslinge zu gebären mit einer phantastischen Urkraft und einer traumhaften Finesse und Eleganz gleichermaßen. In diesem extrem steilen Hang, den zu durchsteigen meinen ganzen Mut und eine große Geschicklichkeit erforderte (und der bei meiner ersten „Besteigung“ die Begegnung mit einer sich plötzlich aufbäumenden, wild zischenden Giftschlange mit sich brachte, die dann aber vor mir noch mehr Angst bekam, als ich vor ihr schon hatte und dann gottlob blitzartig verschwand), stand Julian Haart Tag für Tag in den Sommer- und Herbsttagen 2012 und rang seinen lockerbeerigen Träubchen EIGENHÄNDIG höchstmögliche Qualität ab, die demonstrieren, dass der Moseljahrgang 2012 in seiner Spitze ein traumhaft kristalliner Jahrgang ist mit ganz moderaten Alkoholgradationen und sehr feine, rassige, komplexe Rieslinge hervorgebracht hat. Mit diesem fabelhaften Riesling aus einer dramatisch steilen Traditionslage hat sich Julian selbst übertroffen: Der hoch aromatische, komplexe Duft nach frischen Aprikosen, saftiger Ananas, reifem Pfirsich, noblen Vanilleanklängen und frischen Kräutern ist so herrlich animierend und gewinnt nach längerer Öffnung nochmals an Vielschichtigkeit (Zitronenmelisse und frische



geschnittene Minze). Trotz seiner erheblichen Kraft (die aber gottlob nicht vom Alkohol stammt – hier zählen wir gerade einmal 11,5 Vol.% – sondern von den mineralischen Böden) und seiner cremigeren Fülle als der ‚Piesporter‘ bleibt dieser verführerische Riesling stets feminin in seiner liebevollen Anmut und gleichzeitig höchst spannungsgeladen mit einer dramatischen, rauchig-mineralischen Würze im vibrierenden Finale. Der nicht unbedeutende Quarzanteil im Schiefer spielt hier all seine Klasse aus: Ein nobler Riesling! Zu genießen ab sofort bis wenigstens 2025! PS: Schon im Vorjahr schwärmte Parker begeistert: „Diese Qualität ist nicht weniger

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](mailto: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