

Schäfer-Fröhlich, Felseneck Riesling Großes Gewächs (2013)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA030513

Ein Siegerwein! Im Jahrgang 2011 Gewinner im Berliner Riesling-Cup und bei Parker zusammen mit Kellers Abtserde die höchste Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge! Und wenn ich 3 Worte nur hätte, den 2013er Felseneck zu charakterisieren, dann wären es FEINHEIT, FINESSE, PRÄZISION! John Gilman: „The very finest Grosses Gewächs in this stellar lineup this year is this magical Felseneck“! Und da gibt es ja noch ein paar weitere Elogien auf einen der vielleicht 10 größten Weißweine der Welt: WeinWisser: „Tim Fröhlichs fast schon erschreckend präzises Felseneck GG ist atemberaubend in seiner radikalen Terroirprägung. Riesling in Perfektion und von genialer Klarheit. Ein Muss für jeden Rieslingkeller!“
wein.pur: „Schäfer-Fröhlichs Riesling Felseneck GG Wein des Jahres 2011!“ Der FEINSCHMECKER wählt das Große Gewächs Felseneck (von PdP mit der Idealnote von 100 Punkten ausgezeichnet) im Riesling-Cup um den besten trockenen Riesling Deutschlands auf Platz eins! Das GG Felseneck 2008 erhält im Wine Advocate die zweitbeste Bewertung, die jemals einem trockenen deutschen Riesling zuerkannt wurde! Der Schiefer rockt. Die infolge ihrer großartigen Exposition leicht erwärmbar Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage verleihen einer grandiosen, weltberühmten Lage ihren Namen und die besondere Mineralformation dem „primus inter pares“ in Tims phantastischer Weißweinkollektion ihre lagentypische, unübertreffliche FEINHEIT und ungemein vielschichtige MINERALITÄT. Und das „Felseneck“ 2013 ist wiederum eine Ode an,



nein, das ist DIE Inkarnation einer geradezu verruchten, rauchigen, von Feuerstein dominierten puren Schiefer-Mineralität. Aber, was ist das auch – und schon wieder sind wie bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunike von Schäfer-Fröhlich – bei aller Kraft für ein leiser Wein, wenn man ihn denn in seiner Jugend unmittelbar nach dem Ausschicken verkostet. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich. So piano sein Spiel. Aber dann schleicht sich das „Felseneck“ ganz sachte, aber immer vehementer in alle Poren des Körpers, man spürt intuitiv, da hat man ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Ein Rieslingbaby mit allen Anlagen für einen Nobelpreis! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen. Denn er fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich erst mit viel Luftzufuhr Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in ekstatische aromatische Höhen (von noblen Gewürzen geprägt!) und in ungeheure mineralische Tiefen. Und welch sensationelle Mundstruktur: cremig, seiden, geschliffen! Ein absoluter Weltklasse-Riesling, einer der besten Weißweine aller Zeiten, zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können! Denn dieser Solitär verändert alles, was rund um einen geschieht: Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen der Jugend kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden Säurestruktur, des edlen Extrakts und der unendlichen Mineralität, die geradezu zum fröhlichen Gelage animiert: Auch absolute Weltklasseweine müssen nicht ehrfurchtsvoll angestarrt werden, nein, sie wollen mit Lust getrunken werden und wohlige Emotionen auslösen! Aber, und hier möchte ich nochmals auf Reinhard Löwenstein rekurren: Sich großem Wein hingeben zu können, sich verführen zu lassen wie in einem grandiosen Liebesakt, die Vielschichtigkeit, die Komplexität, die Tiefgründigkeit und vibrierende Mineralität eines großen Terroirweins in sich aufzusaugen und mit Körper und Geist ihn erfassen, heißt auch, mit seinen unergründlichen Geheimnissen zu leben, wie bei einer klugen, interessanten Frau, die vielleicht nie alles von sich preiszugeben bereit ist! (Natürlich werden weibliche Leser meiner Zeilen mehrheitlich sich einen dementsprechenden Mann vorzustellen vermögen) Aber sind es nicht gerade die Mysterien Frauen und Wein, die uns verzaubern, gefangen nehmen und nie mehr loslassen. Zum Eintauchen verführen, zum ekstatischen Genuss. So schön und interessant wohlfeile Erklärungen und exakte Beschreibungen auch immer sein mögen, sie können immer nur einige Phänomene der Oberfläche abbilden. Wie viel spannender und genussvoller ist das Surfen zwischen den Welten, zwischen oberflächlicher Struktur und innerem Verborgenen, wie viel genussvoller ist das Abtauchen in geheimnisvolle und unbekannte Tiefen der Wahrnehmung – bei den größten Weinen der Welt wie bei faszinierenden menschlichen Wesen!
... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Allergene

Sulfite

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: DEUTDEDB595

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: KRSADE55