

Schäfer-Fröhlich, Stromberg Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA033213

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“
(Johann Wolfgang von Goethe) Stromberg 2013: Gelesen Anfang November! Die Qualität ist selbst mit dem Begriff „überirdisch“ (John Gilman) nur schwer zu fassen: Es gibt stilistisch andere Rieslinge, definitiv keinen Besseren! Welch kraftvoller wie gleichzeitig unfassbar präziser, eleganter, filigraner, kristalliner (DAS können nur wenige Weiß- wie Rotweine auf der ganzen Welt, diese scheinbaren Gegensätze in Duft und Körper zu vereinen!), ungemein komplexer Wein, dessen rassige, zupackende, expressive Mineralität (DAS ist 2013) vom Klang der vulkanischen Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Stromberg“ ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe anschwellen. Dieser in seiner Stilistik völlig eigenständige Riesling wird, ähnlich wie Kellers Morstein, so manchen Weinovizen nach der Degustation ein wenig ratlos zurücklassen: Keine Spur ist zu finden von vordergründigen Fruchtaromen, stattdessen brilliert dieser noble Wein mit einer tiefgründigen, brillanten Mineralität, FEUERSTEIN PUR, die in der Historie der trockenen deutschen Rieslinge kaum ein Beispiel findet und die den edlen, aristokratischen Fruchtkörper (zurzeit zeigen sich subtile Anklänge an rosa Grapefruit, Mandarinen und kühle Kräuternoten) mit seinen feinsten Adern rauchig durchweht. Und dann am Gaumen: Dieser transzendente Riesling schwebt geradezu durch den gesamten Mundraum und begeistert mit einer fabelhaften Ur-Mineralität, wie sie auch im Weißburgunder R zu finden ist und wie sie im Burgund beispielsweise der 20x teurere Corton-Charlemagne von Coche-Dury aus Meursault besitzt, was eindrucksvoll demonstriert, wie qualitativ gleichwertig doch die großen Böden aus dem Burgund und von der Nahe heutzutage sind. Das große Terroir des Stromberg kann infolge sorgfältigster Bodenbearbeitung unserer „fröhlichen“ Familie mittlerweile über Jahre hinweg ALLE Facetten seiner einzigartigen Lage in den fertigen Wein transformieren. Und so manifestiert sich am Gaumen als Resultat dieser langjährigen behutsamen Weinbergsarbeit und einer intensiven, ja liebevollen Betreuung der alten Reben ein beeindruckend fokussierter Wein von



atemberaubender Rasse, kristalliner Struktur, vibrierender Strahlkraft und einer schier unergründlichen aromatischen Tiefe. Was für ein archaischer „Ursprungswein“. Das ist HEIMAT. Ein Schluck dieses raren Rieslings von nobler und edler Gestalt führt Sie, liebe Kunden, auf eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Stromberg pur! Eine Hymne an die salzige, wilde Mineralität und Komplexität

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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