

## Westhofener Steingrube, Riesling trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Seehof - Rheinhessen
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH050416

### Der unmittelbare Nachbar von Kellers Abtserde. Bärenstark in 2016, best ever!

Dieser tief mineralische Garde-Riesling wird mit zunehmendem Alter der Reben immer tiefgründiger und hat gehobenes Großes Gewächs-Niveau! Die legendären Großen Gewächse Rheinhessens genießen als weltberühmte Aushängeschilder unter Weinliebhabern einen legendären Ruf. Die Nachfrage ist bei weitem größer als die zur Verfügung stehenden Mengen. So ist es auch bei diesem Spitzenriesling von Florian Fauth, den er aus perfekt gereiften Trauben aus einer sehr felsig-kargen und kalksteinhaltigen Parzelle der Steingrube gewonnen hat, die, gelegen zwischen Kirchspiel und Morstein, unmittelbar unterhalb an Klaus Peter Kellers Abtserde anschließt und der von solch sensationeller Qualität ist, dass er viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand spielt! In der Nase Felsen pur! Kein Wunder, bereits ca. 60 cm unter der Erdoberfläche beginnt der nackte Fels dieser steinigen Lage, so dass es kaum möglich ist, die Pfähle für die Reben gerade einschlagen zu können. Welche rauchige Boden-Mineralität und welche betörend kräuterwürzige Tabak-Noten. Dazu intensive Anklänge von weißem Pfeffer und komplexe Aromen von saftigem reifem Pfirsich, Birne, frisch geschnittenen Limetten, Aprikose, Orangenzesten und einem kräuterwürzigen Duft; alle Ingredienzien fein unterlegt von einer extrem tiefgründigen animierenden Mineralität. (Ach hätten doch nur alle gerühmten Großen Gewächse einen derartig mineralischen Charakter!) Am Gaumen verwöhnen eine rassige Frucht sowie würzige, salzig-mineralische Noten, harmonisch eingebettet in eine fein cremige,



extraktreiche Konsistenz und eine noble Textur, welche die Zungenpapillen so wunderbar erfrischt, dass Erinnerungen an einen klaren, frischen Gebirgsbach evoziert werden, der sich tänzelnd und übermütig ins tiefe Tal ergießt. Welch präziser Charakter, Welch aristokratischer Stoff, Welch vibrierender Nachhall! PS: Ein etwa vier Meter tiefer Graben trennt die beiden grandiosen Parzellen von Kellers Abterde und der Steingrube voneinander. Letzten Herbst war ich mal wieder zum Ernten mit in die Abterde (für mich sind das immer besondere Stunden der geistigen „Erholung“, obwohl mein Rücken noch zwei Tage danach tierisch schmerzt) und wollte zwischendurch mal kurz rüber zur Steingrube springen und auch dort mal leckere Trauben naschen, dabei stolperte ich tölpelhaft den Hang herunter und rollte den Steingrube-Reben geradezu vor die Füße. Das Gelächter meiner Miternter war mir gewiss!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2025+

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](mailto:info@pinard.de)

<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

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003