

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030



Moselriesling

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Julian Haart - Piesport
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO050116

Stuart Pigott: 92 Punkte! „Breathtaking herbal freshness at the finish. If you love Chablis but want a wine with fruit, here it is. Wake up now, because this will sell out fast!“

„TOP-Value! Unübertrefflich. Großartig! 93 Punkte!“ FALSTAFF

Die Mosel ist Schiefer. Und Schiefer ist h(a)art. Julian Haart!

Tino Seiwert: „Der MoselRiesling hat mich seit seinem ersten Jahrgang verzaubert. Und viele von Ihnen ebenfalls. Und bei aller Klasse der Vorgängerjahre ist der 2016er wegen seiner lustvollen Frucht für meinen Geschmack der bisher beste. Der Klang des Schiefers verzaubert mich beim Öffnen einer jeden neuen Flasche und ich genieße die ersten warmen Frühlingstage: Eine ganze Menge prallen Lebens!“

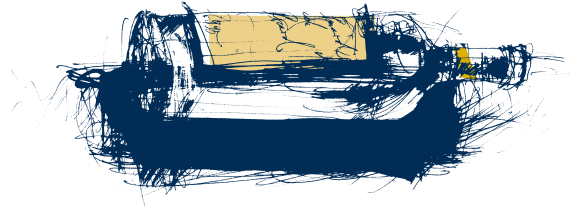
Dieser betörende Trunk beruht auf der selektiven Auswahl bester gold-gelber Träubchen aus den Grand Cru-Lagen Schubertslay, Goldtröpfchen und Ohligsberg. Das hohe Alter vieler dieser Reben (darunter gar die ältesten in unserem Programm aus ganz Deutschland!) hat ihre Wurzeln tief in die steinige Erde eindringen lassen und zeichnet verantwortlich für diesen packenden Moselriesling mit seiner hohen Aromenintensität und tiefen Mineralität. Und was macht Julian damit. Statt sie allesamt für seine Grand Crus zu nutzen, „piddelt“ unser im positiven Wortsinn Weinverrückte alle Beerchen raus, die vielleicht nicht ganz das Niveau für den höchsten Anspruch für einen Cru besitzen und vinifiziert einen Gutsriesling höchster Qualität. Und das alles macht Julian Haart eigenhändig. Nur Nadine hilft ihm dabei und in der Ernte bekommt er Hilfe von geschulten fleißigen Helferlein. Aber, für alle entscheidenden Maßnahmen gilt: Hier steht der Sterne-dekorierte Koch doch tatsächlich selbst in der Küche! Beim Schnuppern in diesen vibrierenden Riesling fühle ich mich jedes Mal auf's Neue in eine der schönsten Weinlandschaften der Welt versetzt. Sehe mich vor meinem geistigen Auge mit Julian durch seine dramatisch steilen Hanglagen kraxeln (bei ihm schaut's aus wie ein Kinderspiel, ich alter Ackergaul komme stets aus der Puste, aber ich gebe nie auf!) und genieße das magische Parfum des Schiefers! Ein komplexes Aromenrad, überbordend in seiner erotischen Fruchtfülle (es sind insbesondere die moseltypischen gelben Früchte, aber auch rosa Pampelmuse und feine Kräuter) ... und dann, dann springt der Moselschiefer schier ins Glas. Aber nicht laut, sondern lustvoll und aristokratisch. Welch



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  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: KRSAD55



cremiges Mundgefühl, welch wunderbar weiche, reife Säure verwöhnt den Gaumen und hinten heraus begeistert in einem vibrierenden Aufspiel eine kühle, packende Mineralität. Und was hat dieser betörende Riesling nur für eine innere Balance und Harmonie (das kennen wir schon alles von den tollen Vorgängerjahren, insbesondere dem 2015er); trotz aller inneren Dichte und Kraft wirkt er in keinster Weise fett, sondern besitzt im Gegenteil einen immensen Schub sowie eine messerscharfe Präzision und ist sehr elegant, ein harmonisch trocken schmeckender TRINKWEIN par excellence mit nur 11,5% Alkohol! Liebe Kunden: Haarts nobler Mosel Riesling 2016 ist ein betörender Steillagen-Riesling der Mosel, der in seiner Preisklasse schlicht die Referenz darstellt. Was freue ich mich auf diesen Sommer und lustvolle Abende! Doch dieser Wein hier hat auch Potential für mindestens 3 weitere Jahre. La vie est belle!