

## Abtserde Großes Gewächs Riesling trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Keller - Rheinhessen
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH011816

### DECANTER: 99 Punkte für die phantastische Abtserde 2015!

„Der Nektar der Götter“ – www.robertparker.com „Höchste Bewertung für das 2013 Abtserde Große Gewächs“, Gerhard Eichelmann, Deutschlands Weinführer „The Abtserde Große Gewächs plays in a different league“, David Schildknecht, ehemaliger Parker Verkoster Deutschland 1. Platz in der „Ten years after“-Verkostung für Deutschlands besten gereiften Riesling, WEINWISSER 2016 Tino Seiwert: „Jetzt lehne ich mich wieder einmal ganz bewußt weit raus: Die Abtserde spielt in der Tat in einer eigenen Liga. Daher sehe ich sie in 2016, wie auch schon in 2015, auf dem gleich exorbitanten Niveau des G-Max' und diesem auch stilistisch nahe. 100 Punkte. Auf diesem Planeten geht trockener Riesling nicht besser... Mein persönlicher Favorit in Kellers Traumjahrgang 2016!“ John Gilman: „The Abtserde GG is another absolutely monumental bottle, and will be a must have for any longtime Keller fans.“ Noch keine Lage zuvor hatte es im Gault Millau geschafft, im trockensten, im feinfruchtigen sowie im edelsüßen Bereich den Siegerwein des Jahres zu stellen! Aber die karge Kalkstein Parzelle ist ein einfach Universalgenie und kann alles. Sie verbindet die besten Eigenschaften der Mosel (Finesse und Beschwingtheit) mit den Stärken der großen Weine vom Rhein (Kraft und Noblesse). Einfach ein magisches Stückchen Erde! Sein oder Nicht-Sein, das ist hier die Frage: Grand Cru in Burgund oder Abtserde in Rheinhessen... Das große Terroir der Abtserde ist eine phantastische, von einer alten Trockenmauer nach Norden hin abgeschirmte Südlage mit dem höchsten Kalkgehalt aller großen



Westhofener Lagen und einer unterirdischen Wasserader, die eine optimale Versorgung der alten Reben auch in trockenen Sommermonaten garantiert. Sie erinnert von ihrer Exposition her sehr stark an die gerühmtesten Lagen des Burgunds, genau so wie das Band von rötlichem und weißem Kalkgestein, das in dieser binnen drei Jahren zu weltweitem Ruhm gelangten, wohl besten Lage Westhofens, förmlich aus dem Boden zu wachsen scheint. Schon in einer Warmperiode des Mittelalters, als die Rieslinge aus dem rheinhessischen Hügelland erstmals legendären Ruf besaßen, demonstrierte der Volksmundname dieses großen Terroirs, „an Abtes Erden“ (bereits im Jahre 1280 in Urkunden erwähnt), die herausragende Stellung dieses gesegneten Stückchen Lands. Die Geschichte der Benennung dieses magischen Fleckchens Erde möchte ich Ihnen gerne nochmals erzählen: Ein weinbegeisterter Bischof zu Worms bezog seinen Lieblingsriesling jahrein, jahraus aus Westhofen. Doch dann wurde er unzufrieden. Die Qualität war auf einmal nicht mehr dieselbe wie gewohnt. Also schickte er einen Abt, seinen persönlichen Sekretär, auf die Reise, um die Ursache dieser Qualitätsminderung zu ergründen. Und dieser wurde schnell fündig. Die schlaun Bauern vor Ort waren nämlich auf die pfiffige Idee gekommen, nicht mehr die von Natur aus kleinbeerigen, nur Stecknadelkopf großen (und damit ertragsschwachen, aber dickschaligen und ungemein aromenintensiven) Trauben dieser felsigen, extrem kalksteinhaltigen und nur sehr mühsam zu bearbeitenden Lage zum Riesling für den Bischof zu verarbeiten, sondern einfach die Trauben aus der wesentlich weniger Mühe kostenden Ebene von Westhofen zu nehmen. Zornbebend erließ der Abt ob solch dreisten Frevels ein strenges Dekret: Ab sofort durften für den bischöflichen Riesling nur noch die Trauben aus unserer hoch gelegenen, extrem kalkigen Parzelle verwendet werden, die danach bei den verdrießlichen Bauern „an Abtes Erden“ hieß. Kellers alte Reben beim early morning Yoga ☺ Ein zärtlicher Wein, der alle Geschmacksknospen streichelt und richtungweisend steht für eine neue Generation trockener deutscher Weltklasserieslinge. Sinnlicher Genuss in Vollendung! Doch der Bischof war ab dem nächsten Jahrgang wieder ein glücklicher Mensch, ebenso wie all diejenigen Kenner, die sich in den letzten Jahrgängen diesen absoluten Weltklasseriesling in den Keller legen durften. Ich selbst bin stets wie vom Donner gerührt: Ungläubiges Staunen ob seiner fabelhaften Kraftentfaltung, ungläubiges Staunen ob seiner elfenartigen Feinheit und einer sublimen Verspieltheit - in dieser subtilen Art seit dem 2014er Jahrgang - ungläubige Beobachtung der eigenen Sinne. Welch Wunder der Natur, verletzlich, sinnlich, grazil in seiner schwebenden Transparenz, erschütternd in seiner bebenden, salzigen (Feuerstein-) Mineralität, verzaubernd in seinem komplexen Aromenspiel, zart die Seele streichelnd, ein emotional berührendes Naturerlebnis. Einer der großen Weißweine der Welt (besser kann kein Wein schmecken, höchstens anders!), der dem stauenden Verkoster die Grenzen der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit verdeutlicht. Es beginnt vorne auf der Zungenspitze ganz leise und zart, dann das ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

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)

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