

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: KRSADE 55



Stromberg Riesling Großes Gewächs

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA033217

Weinwisser: 18/20 Punkten! 96 Punkte von Sascha Speicher (Meiniger)!

Brandaktuell im Weinwisser: „Wie so oft ist der Stromberg nie so extrem wie die anderen GGs von Tim Fröhlich und manchmal eher der stoffig-schmelzige Typ mit guter Fruchtausprägung, wenn auch nie plakativ, sondern stets mit würzig-mineralischen Noten untermauert. So auch in diesem Jahr. Würzig-mineralisches Bouquet, wirkt zwar fruchtbetonter wie 2016, ist aber deutlich auf der mineralischen Seite, etwas Feuerstein, zupackende Fülle, dabei aber – anders als manch anderer in diesem Jahr – sehr trocken und stringent bleibend. 18/20 Punkten.“



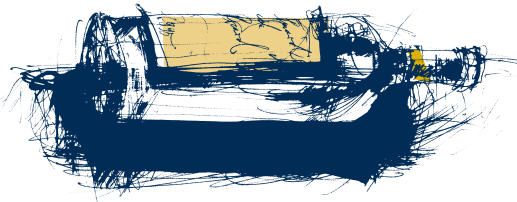
Ein Riesling, der vom Porphyry beherrscht wird, noch felsiger als Kupfergrube und Felsengrube!

Der Stromberg: Eine spektakuläre, sehr steile Lage mit alten Reben (uralte Klone von 60 bis 70 Jahren im Schnitt!) am Fuße einer vulkanischen Felswand mit einer Hangneigung von bis zu 70% und nach Süden ausgerichtet. Ein Urmeer aus extrem steinigem Vulkangestein. Im Untergrund noch karger als die von Felsen durchsetzten Schlossböckelheimer Lagen. Peu à peu hat unser Dream-Team in den letzten Jahren die Filetstücke in dieser jähren Felswand gekauft, die Bodenstruktur und die alten, teilweise wurzelechten Reben liebevoll „restauriert“ und bereits in 2012 dieses Unikat in die TOP-Ten der deutschen Spitzenrieslinge katapultiert.

Stromberg 2017: Er hat wieder seine grünen Reflexe, was ganz typisch ist, denn in dieser steinig-kargen Lage werden die Trauben nie so goldgelb wie beispielsweise im Felsenberg. Was haben wir den 2016er Stromberg mit Elogen überschüttet, John Gilman nannte den 2016er „überirdisch“. Und nun haben wir den 2017er im Glas, (ja, Sie wissen schon: Tim Fröhlich: „Das Größte was wir bisher erzeugt haben“) und uns fehlen die Worte! Es gibt stilistisch andere Rieslinge, definitiv keinen Besseren!

Allein der Duft ist flüssig gewordenes Vulkangestein mit einer kräutrigen, fast ätherischen Ader. Welch kraftvolle wie gleichzeitig unfassbar feine, präzise, elegante, filigrane Definition des Strombergs hier vorliegt. Erst am Gaumen wird klar, welch Meisterwerk Tim hier dem Berg abgerungen hat, in dieser unfassbar komplexen, rassigen, so

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: KRSADE 55



zupackenden und druckvollen Art. Dieser Wein hat Grip am Gaumen wie Formel-1-Reifen, die losdrehen sobald das Safety-Car verschwindet! Das ist dicht, karg und steinig, ein Vulkangesteinswein! Frucht? Die braucht man hier nicht suchen, Stromberg ist kein Charmeur, war er noch nie! Er will auch keiner sein mit seiner würzig, impulsiven Art. Ein vom Gestein beherrschter Wein, so etwas haben wir bisher nicht getrunken. Er erzählt vom Klang der vulkanischen Mineralien aus den Tiefen des Bodens, 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 Weinnovizen 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 und trägt die DNA des Weinbergs in sich. Dieser transzendente Riesling schwebt geradezu durch den gesamten Mundraum und begeistert mit einer fabelhaften Ur-Mineralität, 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, felsiger Wein von atemberaubender Rasse, kristalliner Struktur, vibrierender Strahlkraft und einer schier unergründlichen aromatischen Tiefe. Was für ein archaischer „Ursprungswein“.

Das ist Herkunft. 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 großer trockener Rieslinge! Eine Herausforderung allerbesten Corton-Charlemagne, die unter den großen Lagen des Burgund nach unserem Empfinden das sind, was der Stromberg für deutschen Weltklasseriesling bedeutet. Eine Provokation wohl gar! Ein transzendentaler, ein beseelter Riesling, ein göttlicher Wein, die Inkarnation seines Terroirs, dessen Ausstrahlung, dessen vibrierender Energie sich niemand wird entziehen können. Dieser Wein hat Glanz in seinen Augen!