

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



„MarMar“ Riesling trocken

Region: Pfalz
Erzeuger: von Winning - Deidesheim

Rebsorte:
Bestell-Nr.: DPF052217

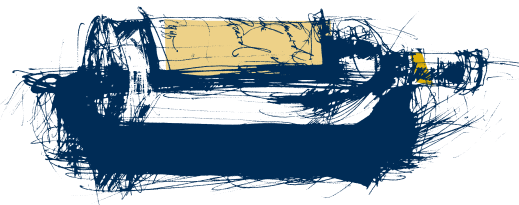
MarMar: Von Winnings Weißweinkönigin wird weltweit von Rieslingliebhabern geschätzt und heiß begehrt!

Parker/Stephan Reinhardt: „This is a new icon wine of the Ungeheuer Grand Cru and the first vintage is already spectacular.“ So das Urteil über den Jungfernjahrgang 2015.

Liebe Kunden, Sie hatten von diesem Riesling bis kürzlich noch nie etwas gehört? Logisch, denn es gab ihn erstmals in 2015 und in Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard. Während Sie diese Zeilen in den Händen halten, schlummert der Rohstoff noch in den Fässern in den kühlen Kellern in Deidesheim. Er wird erst im Frühjahr 2019 erscheinen und solange auf der Feinhefe reifen. So wie auch zukünftig und erstmalig mit dem Jahrgang 2017 alle Großen Gewächse des Hauses! Von Winning dreht weiter an der Qualitätsschraube und geht einen extrem konsequenten, logistisch aufwändigen und kostenintensiven Weg (man muss sich allein das Bild vorstellen: zwei Jahrgänge in einem Keller!). Vielleicht auch, weil man beim ersten Jahrgang des Mar Mar, der bereits ähnlich lang auf der Feinhefe liegen blieb, gesehen hat, welche extreme Finesse und welcher Mehrgewinn ein weiteres halbes Jahr Fassausbau bringen kann? Die Geburtsstunde dieses mythischen Rieslingsolitars schlug bei unserer ersten Fassprobe des 15er Jahrgangs im kühlen Februar, frierend im Kellergewölbe unseres Traditionsgutes stehend und die Fässer der Großen Gewächse durchprobierend. Als Stephan mit uns die unterschiedlichen Fässer des Ungeheuers degustierte, ragte ein Fass qualitativ enorm heraus, war so anders, war nochmals viel vibrierender, von einer „geilen“ Spannung und Energetik gezeichnet, dass Stephan und wir wie aus einem Munde meinten: „Dieses Fass müssen wir separat füllen, diese einzigartige Geschmackskomposition dürfen wir Rieslingfreunden nicht vorenthalten.“

Doch warum schmeckt(e) dieses Gebinde so anders als die anderen Ungeheuer-Fässer, die ja ebenfalls von vorzüglicher Qualität sind? Was war da los mit dem einen Fass? „Die Trauben für dieses Fass stammen aus einer ganz bestimmten Parzelle. Es sind Kalk- und Basaltböden, die deutlich weniger Bodenaufgabe besitzen, als es andere Partien des Ungeheuers aufweisen.“ Minutenlang standen wir mit Stephan um dieses Fass herum, diskutierten, verglichen nochmals, sprachen nachher beim Essen darüber, telefonierten nach der Heimreise mehrmals. Mitte Mai konnten wir uns natürlich ein noch besseres Bild





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: KRSAD333 33030

machen und entschieden uns dann zu einer kleinen Revolution. Da man aus einer Großen Gewächs-Lage nur ein GG machen kann, beschlossen wir, dieses alles überragende Fass zwar separat abzufüllen, aber auf die Bezeichnung Großes Gewächs zu verzichten. Wir benannten diese Exklusivfüllung von Pinard de Picard nach zwei Vulkankraterseen, die unweit dieser Parzelle infolge Basaltabbaus zwei Maren gleich in die Landschaft eingebettet sind. Bei Pinard de Picard intern haben wir längst ein Kosewort für den Wein aus dieser Spezialparzelle des Ungeheuers gefunden und nennen ihn unter uns nur noch unseren „Nessy“!

Liebe Kunden: Es gibt Weine, die uns schlicht verzaubern, die uns in eine andere Welt entrücken lassen. Visionäre Tropfen, die einen ureigenen Stil begründen. So wie bei diesem genialen Meisterwerk: Ein Riesling, der auf der Zunge vibriert, ein Grandseigneur, ein nobles Geschöpf mit ungeheurer Kraft und Schmelz und wunderbar seidiger Mineralität am Gaumen. Ein Riese von Wein, der die vermeintlichen Paradoxien von Eleganz und Konzentration majestätisch in sich vereint. Die Urgewalt der alten Reben sorgt für Druck und Dichte, die kalkreichen Böden für eine singuläre Noblesse und Finesse. Und wenn alle Großen Gewächse von Stephan zumeist stark an hochwertige weiße Burgunder der absoluten Spitzenklasse erinnern, dann ist es bei diesem Weltklassewein viel eher der berühmteste Weißwein des Bordeaux, der Haut Brion, dessen Stilistik leise Anklänge in uns hervorruft. Die Vielältigkeit der Riesling-Aromatik scheint eben schier unerschöpflich!

Wahrlich: Die Energie des Kalksteins und die messerscharfe Präzision einer tollen Lage führen in den Händen unseres Deidesheimer Meisterwinzers zu einem Weingemälde, das Gänsehaut am ganzen Körper erzeugt. 2017 besitzt wieder Kraft und Rassigkeit bei einer schön ausgeprägt vollmundig gelben Frucht und eben jene Präzision und Frische, die man dann doch so nur in Deutschland bekommt. Und wir freuen uns schon darauf, unser ‚Nessy‘ bis zur Auslieferung im Frühjahr 2019 bei jedem Weingutsbesuch aufzusuchen, um ihre Entwicklung einzufangen und mitzuverfolgen, bis sie dann perfekt ausgebaut in Flaschen gefüllt wird.

PS: Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Unser „Mar Mar“ hat innerhalb kürzester Zeit weltweit für Furore gesorgt und sich zum heiß gesuchten Liebhaberwein etabliert. In den USA, Dänemark und auch hierzulande sorgten die beiden Jahrgänge 2015 und 2016 für unbegrenzte Euphorie. Stephan Attmann bekam Rückmeldungen von Kunden, die ihn nach Verkosten dieses Weins ins tägliche Nachtgebet einschließen wollten, ein amerikanischer Importeur vergleicht „Mar Mar“ geschmacklich mit Leflaives Chevalier-Montrachet und in Dänemark betteln eifrige Sommeliers nach wenigen Flaschen für ihre Weinkarte. So hoffen wir denn, dass unser kleines Ungeheuer „Mar Mar“ in gute Hände gelangen möge, nicht als Spekulationsobjekt missbraucht werde und stattdessen all diejenigen glücklich machen wird, die es mit Wonne genießen wollen. Goethe hat es schon gewusst: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Zum Wohle!