

## Grainhübel Großes Gewächs Riesling trocken (2017)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut von Winning - Pfalz
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF050517

### Ein Großes Gewächs, geprägt vom Buntsandstein!

Lockerbeerige, kerngesunde Träubchen ergeben einen Stoff, aus dem die Träume von Rieslingliebhabern in aller Welt bestehen. Grainhübel: Sein Terroir ist vom Feinsten. Ein grandioser Kalkboden, ein ehemaliges Korallenriff, liefert die Grundlage für eine vibrierende Mineralität und einen expressiven aromatischen Charakter. Und ergibt ein brillantes Beispiel für Stephan Attmanns Gefühl für großes Terroir und seine ebenso sensible wie meisterhafte Vinifizierungskunst und all die Emotionen, die er in die Herstellung seiner stilistisch einzigartigen Weine hineinlegt. Das Bouquet ist betörend, exotisch und reif! Gelbe Frucht, allen voran Mirabellen und reife Zitrusfrucht, zieht sich im Bouquet und am Gaumen entlang wie ein roter Faden (übrigens eine Gemeinsamkeit, die viele Großen Gewächse hier im Jahrgang 2017 haben). Am Gaumen eine konzentrierte, kraftvolle Textur, die aber in keiner Weise schwer daherkommt, da voll vibrierender Vitalität und Energie. Ein exzellenter Riesling soll fein, tiefgründig und elegant in seiner Aromatik sein und seidig in der Mineralität über die Zunge laufen, transparent gewirkt, ohne jegliche Schwere. So wie der Grainhübel 2017! Daher genießen wir hier einen herrlich balancierten, verführerischen Riesling mit präziser Rasse und enormer Frische, der bei aller Dichte fast schwebend über die Zunge gleitet und lange anhält. Schlichtweg ein einziges Fest für alle Sinne, für Herz und Verstand. Grainhübel 2017: Das ist wahrlich ein genialer Weißwein der Pfalz von einer Lage, die im 19. Jahrhundert als beste Lage Deidesheims betrachtet wurde. In der Textur fast wie eine hypothetische



Vermählung von großen burgundischen Chardonnays mit vibrierenden deutschen Rieslingen. Daher prägen eine rassige Frische, eine fein-würzige, rauchige Mineralität, eine feine Holznote und eine enorme Länge sein Mundgefühl. Das ist lustvolle Pfälzer Fülle, eingebettet in präzisen Schliff, das ist Lebensfreude pur und die Leichtigkeit des Seins!

Zu genießen ab Freigabe im Frühjahr 2019.

Allergene

Sulfite

---

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)

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

<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