

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



Grüner Silvaner trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Keller - Rheinessen
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte: Silvaner
Bestell-Nr.: DRH011018

Im Februar haben wir uns in Flörsheim-Dalsheim einen ersten Eindruck von den 2018er Weinen verschaffen können (und werden dies nochmals im Laufe dieses Monats tun, eines unserer absoluten Jahreshighlights steht uns noch bevor!). Die Überraschung der Probe: Kellers Silvaner!!

Und 2018 zeichnet sich als einmaliger Jahrgang ab, und dazu als ein Jahrgang von höchst wichtiger Bedeutung. Es gab wohl seit mindestens einer Dekade keinen Jahrgang mehr, dessen Weine so sehnsüchtig erwartet wurden wie die 2018er. Ja sogar die ehrwürdige Tagesschau sah sich genötigt, über dieses potentielle Ausnahmejahr zu berichten, und so sind seit dem vergangenen Herbst die 2018er Weine scheinbar in aller Munde. Wir erinnern uns: es gab einen traumhaften, nicht enden wollenden Sommer, Sonnenschein im Überfluss mit warmen Temperaturen. Ein Sommer, der uns an eigenem Körper spüren ließ, wie sich nicht nur das Wetter, sondern auch das Klima insgesamt verändert. Zu Gunsten unserer Winzer der nördlichen Anbauzone in Deutschland? Wir zählen zu den Klimaprofiten, so wurde darüber kürzlich in der New York Times berichtet! Und somit können wir erahnen, dass 2018 uns vielleicht einen Ausblick auf kommende Weinstilistiken geben könnte.

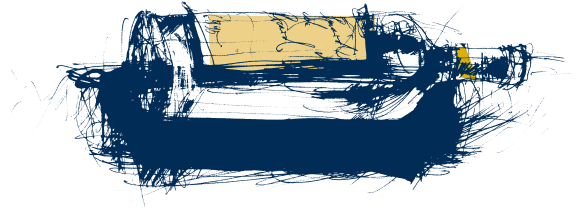
Und nun möchten wir zu unserem Silvaner zurückkommen, der uns bei unserer Fassprobe schlichtweg begeistert hat, nein, der uns nachhaltig beeindruckt hat. Mit seinen gerade mal 11,5% vol. Alkohol fegt er regelrecht über den Gaumen. Dieser zart nach gelben Kiwis und Bananen duftende, ja salzige und erdig-würzige Silvaner ist 2018 feinfruchtig und subtil. Knochentrocken am Gaumen, dabei griffig und eher charmant als exotisch, schmeckt er so ganz anders, als man dies von einem warmen Jahrgang erwarten würde. Julia, Klaus Peter, Felix und das eingespielte Team um die Kellers haben inzwischen einen Erfahrungshorizont erreicht, der sie im frühesten Stadium die Begebenheiten des Jahrgangs erfüllen lässt. Und sie die richtigen Maßnahmen im Weinberg ergreifen lässt! Eines der ganz wichtigen Themen übers Jahr war die Beschattung der Trauben, durch gefühlvolles Ausrichten des Laubs und, vielleicht der Schlüssel zum großen Glück, die tief wurzelnden alten Reben, die ihre Nährstoffversorgung sicherstellen konnten.

Was haben Julia, Felix und Klaus Peter da für einen unwiderstehlichen Stoff in die Flaschen gebracht: Aus alten Reben, herrlich trocken und mit einem einmaligen



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 *de* 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: KRSADE 55

Trinkfluss. Hier geht es nicht um Konzentration oder um Power - hier geht es um Feinheit und Finesse. Rheinhessens traditionelle Ur-Rebe erstrahlt mit diesem Sinnenzauber in einem Glanz wie vielleicht nie zuvor. Aus diesem Grünem Silvaner schmeckt man ein großes Stück rheinhessischer Seele im Glas. Wenn dem Riesling fremdgehen, dann genau so! Die sanft geschwungenen Hügel, das zarte Rosa der bevorstehenden Mandelbaumblüte, die wunderbaren Kalkfelsböden und natürlich die Leidenschaft einer Winzerfamilie, fest mit ihrem heimatlichen Boden verwurzelt: Dieser Referenz-Silvaner ist schlicht einer der größten Weinwerte Deutschlands – ein betörend mineralischer Frühlingszauber vom Muschelkalk.

Für gute Gespräche mit guten Freunden und gutem Essen! Für den Spargel, der bald auf dem Teller rocken wird, für die wunderbare Leichtigkeit des Frühjahrs und ein Vorgeschmack auf den großen Jahrgang 2018, der uns bevorsteht.