

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 AC · 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



Felseneck Riesling Grosses Gewächs

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA030518

„Bester trockener Riesling Deutschlands!“

99 Punkte: „Die Eleganz, die dieses Jahr in allen von Tim Fröhlichs Großen Gewächsen innewohnt, erreicht ihren Höhepunkt mit dem Felseneck.“ – John Gilman
Noch nie wurde das Felseneck GG in der Jugend so hoch bewertet!

„2018 hat mindestens die gleiche Eleganz und Frische wie 2017. Die über 40-jährigen Reben waren hier das Geheimnis.“ – Tim Fröhlich

Eine Erfolgsgeschichte:

Höchstbewertetes Großes Gewächs Deutschlands 2016, zusammen mit Kellers Morstein!
(WEINWISSER)

99 Punkte von Stuart Pigott und damit Nummer 1 des Jahrgangs 2016!

19,5/20 Punkten im Weinwischer. Damit gleichauf mit Kellers Legende G-Max der beste Riesling 2017 in Deutschland! 97 Punkte von Sascha Speicher (Meininger)!

Gault Millau 2015: Das Felseneck Große Gewächs erhält mit Kellers G-Max die Höchstnote für trockenen Riesling im Jahrgang 2013!

Bei Parker zusammen mit Kellers Abtserde die höchste Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge!

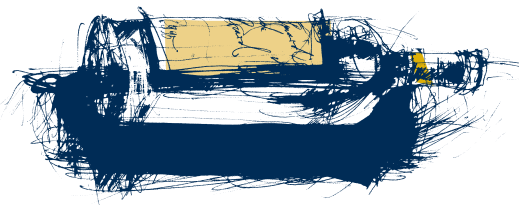
99 Punkte: „Ein transzendentaler Ausdruck des Jahrgangs 2018!“ – John Gilman

Und da gibt es ja noch ein paar weitere Elogien auf einen der vielleicht 10 größten Weißweine der Welt:

Der FEINSCHMECKER wählt das GG Felseneck im Riesling-Cup um den besten trockenen Riesling Deutschlands auf Platz 1!

Das GG Felseneck 2008 erhält im Wine Advocate die zweitbeste Bewertung, die jemals





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 AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 55

einem trockenen deutschen Riesling zuerkannt wurde!

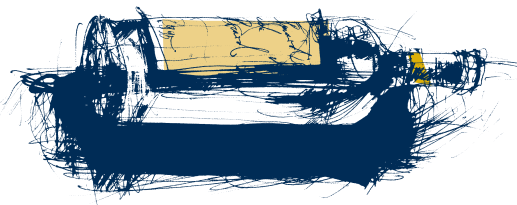
Das Felseneck ist ganz klar Tims Aushängeschild, der spektakulärste Riesling des Weinguts. Seit einigen Jahren ist er für uns zudem einer der absoluten Blue Chips jeden Jahrgangs, ein must have, zählt der trockene Riesling, den diese Lage hervorbringt, doch stets zu den größten Weinen Deutschlands! Vergangenes Jahr landete er sensationelle Erfolge, sein Felseneck zählte zu den bestbewerteten Großen Gewächsen des Jahrgangs, lag gleichauf mit der deutschen Rieslinglegende, dem G-Max.

Doch konzentrieren wir uns auf den aktuellen Jahrgang: „2018 hat mindestens die gleiche Eleganz und Frische wie 2017. Die über 40-jährigen Reben waren hier das Geheimnis,“ erklärt Tim Fröhlich. Kein Wunder, von den 9 Hektar sind 80% mit über 40jährigen Reben bestückt. Die niedrigen Erträge und die tiefwurzelnden Reben, die perfekt durch den warmen Sommer kamen und trotz oberflächiger Trockenheit die tief im Boden vorhandenen Nährstoffe in die Trauben transportierten, sie waren die Hauptvoraussetzung für große Weine im Jahrgang 2018. Tim hat – das ist vielleicht die größte Leistung – dieses Jahr ein Felseneck eingefahren, das sich in Brillanz, Präzision und Frische an den für uns unverbesserlichen 2017er Felseneck anlehnt. Dafür musste man allerdings im Jahrgang 2018 einen ganzen Schritt weiter gehen. Wir berichteten bereits von den aufwändigen Laubarbeiten, die Beschattung der Rebzeilen durch den Verzicht auf Entblätterung. Übrigens eine große Herausforderung für das Leseteam, welches regelrecht frustriert wird, da man bei dieser Methode kaum Trauben sieht, Rebstock für Rebstock abtasten muss, um bei der Lese alle Trauben einzufahren. Doch was tut man nicht für Spitzenqualitäten! Dieses Gespür für die richtigen Schritte zum richtigen Zeitpunkt, dann, während viele zweifelnd sich in gewohnten Arbeitsmustern in Sicherheit wännen, den mutigeren Weg zu gehen, dieses Gespür besitzt Tim Fröhlich unserer Meinung nach wie nur wenig andere Winzer. John Gilman berichtete dies ebenfalls („Tim Fröhlich hat 2018 atemberaubend schöne Weine gekeltert. Wie ich im einleitenden Teil des Jahrgangsberichts erwähnte, war Tims Herangehensweise an Hitze und Trockenheit im Jahrgang 2018 der von Klaus-Peter Keller, Julian Haart und anderen, die im Jahr 2018 glänzende Erfolge erzielten, ziemlich ähnlich.“) und wenn man das 2018er Felseneck schmeckt, weiß man, was 2018 möglich war. Auch im Keller agierte Tim dieses Jahr anders als gewohnt. Er presste die Trauben direkt, um bittere Aromen zu vermeiden, presste deutlich sanfter, um die nötige Säure, die er in all seinen großen Weinen sucht, beizubehalten. Es scheint uns, als hätte Tim auch dieses Jahr wieder die Messlatte für trockene Rieslinge ein Stückchen höher gelegt.

Denn beim Verkosten des Felsenecks fühlen wir uns an die Stimmung nach der legendären G-Max Vertikale erinnert, an die Stille, die man schmecken kann. Wenn Kellers G-Max der ‚Wein ist, der über den Wolken tanzt‘ (FAZ), dann sind Tims Große Gewächse wie der Flügelschlag des Kolibris in Erwartung feinsten Blütennektars. Flüssig gewordene, fliegende Juwelen aus Felseneck, Stromberg, Kupfergrube, Halenberg, die im Mundraum scheinbar schwerelos umherschwirren, ihn lieblosen, bezirzen und pures Glückshormon strömen lassen. Seit mittlerweile fast einem Jahrzehnt ist Tims Großes Gewächs Felseneck nicht nur einer unserer Lieblings-Rieslinge, sondern längst im Weinolymp der trockenen Top-Rieslinge national und international angekommen! Jahr für Jahr wandern sie auch in unsern privaten Keller und bereiten sowohl in ihrer Jugend als auch mit mehrjähriger Flaschenreife höchsten Trinkgenuss.

Der Schiefer rockt im Felseneck!

Die infolge ihrer großartigen Exposition leicht erwärmbaren Schiefer- und Quarzit-Gesteinsböden dieser bis zu 65% steilen Südlage verleihen einer grandiosen, weltberühmten Lage ihren Namen und die besondere Mineralformation dem „primus inter pares“ in Tims phantastischer Weißweinkollektion ihre lagentypische, unübertreffliche FEINHEIT und ungemein vielschichtige MINERALITÄT. Und das „Felseneck“ 2018 ist



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 AC · 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

wiederum die Inkarnation einer geradezu verruchten, rauchigen, von Feuerstein dominierten puren Schiefer-Mineralität.

Aber, was ist das auch – und schon wieder sind wie bei den vermeintlichen Paradoxien der genialen Rieslingunikate von Schäfer-Fröhlich – bei aller Kraft für ein leiser Wein, wenn man ihn denn in seiner Jugend unmittelbar nach dem Ausschenken verkostet. Nichts ist laut. Nichts ist aufdringlich. So piano sein Spiel. Aber dann schleicht sich das „Felseneck“ ganz sachte, aber immer vehementer in alle Poren des Körpers, man spürt intuitiv, da hat man ganz Großes im Glas und man erkennt: Wie hinter einer geheimnisvollen Tür verbirgt sich in diesem Druidentrunk Einmaliges und Unvergessliches! Ein Rieslingbaby mit allen Anlagen für einen Nobelpreis! Und heute so schwer noch zu erfassen in all seinen geschmacklich unendlich komplexen Dimensionen, in all seinen schier unergründlichen Facetten, die schlicht unter die Haut gehen.

Das Felseneck in drei Worten? Feinheit. Finesse. Präzision! Denn er fängt im Glas so harmlos an und schraubt sich erst mit viel Luftzufuhr Schluck für Schluck, unaufhaltsam gleichsam, in ekstatische aromatische Höhen (von frischer Minze, Sesam und dem rauchigen Duft des blauen Schiefers geprägt!) und in ungeheure mineralische Tiefen. Aufregend wild im Charakter. Und welch sensationelle Mundstruktur: Stoffig, mineralisch, geschliffen!

Vibrierend packende Lebendigkeit, ein Hauch von Minze und eine dezente Frucht im Hintergrund des Feuersteinaromas. „Es waren einfach Traumtrauben im Felseneck.“ Tim hat sie zum richtigen Zeitpunkt eingeholt! Ein absoluter Weltklasse-Riesling, einer der besten Weißweine aller Zeiten, zu einem wirklich völlig unmöglichen Preis: Zuschlagen, werte Kunden, kaufen, was Sie nur kriegen können! Denn dieser Solitär verändert alles, was rund um einen geschieht: Die Zeit steht still, unverwechselbare Gerüche und Erinnerungen der Jugend kehren wieder. Die Zunge jubiliert ob der Feinheit und Transparenz der Frucht, die sie zärtlich liebkost und der erfrischenden, für den Jahrgang 2018 so ungewöhnlich prägnanten Säurestruktur, des edlen Extrakts und der unendlichen Mineralität, die geradezu zum fröhlichen Gelage animiert: Auch absolute Weltklasseweine müssen nicht ehrfurchtsvoll angestarrt werden, nein, sie wollen mit Lust getrunken werden und wohlige Emotionen auslösen!

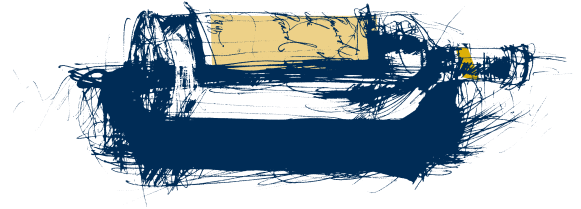
Liebe Kunden: Nur ein Wein, der uns für immer im Gedächtnis bleibt, weil er unsere Sinne fordert, gleichwohl aber sinnlich entspannt und damit uns tief im Herzen berührt, ist wirklich GROSS. Das Felseneck ist ganz groß.

Liebe Kunden: Wir könnten Ihnen wie stets noch stundenlang erzählen von diesem deliziösen Wein, versuchen, seine Vielschichtigkeit der Aromen in Worte zu fassen, seine innere Balance zu beschreiben, den Spagat zwischen unbändiger Kraft, sagenhafter Finesse und fabelhafter Präzision, seine Filigranität auf Messers Schneide und die Abgründe seiner salzigen Mineralität. Wir könnten berichten von unseren Erfahrungen mit gereiften Jahrgängen dieses Rieslingmonuments, den (r)evolutionären Entwicklungsschritten, die er stets vollzieht, den „Born to be wild“-Phasen, die er trotzig einzulegen pflegt und seiner Hinentwicklung zu einem Grandseigneur klassischer deutscher Rieslingkultur. Aber, werte Kunden, all diese Worte klängen banal, würden niemals der Ausnahmegüte dieses Jahrhundertweins nur ansatzweise Rechnung tragen können. Daher belassen wir den Abschluss doch Tims Urteil, das für sich spricht: „Das gehört zum Besten, was wir jemals gemacht haben“. Danke jedenfalls aus ganzem Herzen an Tim Fröhlich für einen Traum-Riesling „hors catégorie“!

Man kann es gar nicht oft genug sagen: Deutschlands Große Gewächse sind zweifellos weltweit betrachtet die größten Schnäppchen der Neuzeit mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis aller Weltklasseweine – Tims

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

Meisterwerke legen beredtes Zeugnis ab!