

Halenberg Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA040218

99 Punkte bei James Suckling: „Seine Präzision ist etwas ganz Besonderes!“

Ralf Zimmermann: „Der Halenberg 2018 von Schönleber ist von allen Großen Gewächsen der Nahe wohl das Monolithischste! Dieses Jahr gelingt ihm der Spagat zwischen unmittelbarem Genuss und Potenzial für viele Jahre. Damit begeistert er Kenner wie Einsteiger in die Materie der großen Weine aus Monzingen gleichermaßen!“ Halenberg 2018: Vereint Kenner und Novizen! Stuart Pigott über den Halenberg 2017: „Willkommen in der Spitzenklasse des Rieslings! Enorme Konzentration und Druck in einem sehr schlanken Gerüst, in dem Pfirsich- und Zitrusfrüchte zusammen mit kraftvollen Mineralien wie die geschliffenen Muskeln eines Olympioniken abzeichnen. Das Finale ist enorm lang aber super-elegant. 98 Punkte!“ Weinwischer über den Halenberg 2017: „Der Halenberg ist ausschliesslich mit Riesling bestockt. Nach Süden ausgerichtet und mit bis zu 70% Steigung, verlangt er mit seinem steinigen, von blauem Schiefer und Quarzit geprägten Boden den Reben einiges ab. Noch so ein herrlich tiefgründiges, noch etwas unruhiges Bouquet. Sehr würzig, ständig chancierend, aber tief mineralisch. Im Mund ungemein fokussiert, aber noch etwas unscharf in den Konturen, dennoch sehr nuanciert bleibend, hat auch wieder die wunderbare Liaison aus Kraft und Raffinesse. 18/20 Punkten!“ 96 Punkte von Sascha Speicher! (Meininger) „An all-time-Great!“ 19/20 (Jancis Robinson) Halenberg 2016 – „Von gigantischer Tiefe! 98 Punkte“ – James Suckling „Halenberg 2015 bester trockener Riesling Deutschlands“ - Eichelmann, ‚Deutschlands Weine 2017‘ „Ein steiniger Untergrund, die Reben müssen hier tief wurzeln. Das ‚Große Gewächs‘ Halenberg gehört mit einer schier unglaublichen Regelmäßigkeit alljährlich zu den großen trockenen Rieslingen Deutschlands und zeigt aufs Feinste, wie sich Mineralik, Dichte und Filigranität vereinen lassen.“ – Gault Millau 2013 „Halenberg 2010 – eine Legende für die Ewigkeit!“ – WEINWISSER „Werner Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“ – Eichelmann, Deutschlands Weine 2008‘ „Schönlebers Halenberg – Bester trockener Riesling Deutschlands“ – FEINSCHMECKER „Halenberg – Zweitbesten trockener Riesling Deutschlands ex aequo mit Kellers Abtserde“ – Gault Millau 2010 Wenn wir den Halenberg und das



Frühlingsplätzchen vor Auge haben, fällt uns das wohl berühmteste Zitat aus Goethes Faust ein: „Zwei Seelen wohnen, ach! in meiner Brust, die eine will sich von der andern trennen: Die eine hält in derber Liebeslust sich an die Welt mit klammernden Organen; die andre hebt gewaltsam sich vom Dust zu den Gefilden hoher Ahnen.“ Beide Große Gewächse sind keine Konkurrenten. Doch finden wir uns jedes Jahr im Zwist um die Vorherrschaft der beiden großen Weine des Hauses. Ein Wechselbad der Gefühle, bei dem sich je nach Tagesstimmung und Reifestadium andere Präferenzen ergeben. Das Frühlingsplätzchen ist in all seiner Beschwingtheit wohl mehr dem Transzendentalem zugeneigt, schraubt sich in himmlische Sphären empor, der kräftige Halenberg mit seiner dunklen Mineralik bleibt der Erde treu, wenngleich sein monolithisches Charisma in der Jugend wie nicht von dieser Welt erscheint. Halenberg, das ist wahrlich ein Großes Gewächs, das den Liebhaber, hat man jemals diesen Wein im Glas gehabt, unentrinnbar in sein Gravitationsfeld zieht und nie mehr loslässt! Fasziniert das Frühlingsplätzchen von Anbeginn wie ein liebreizendes junges Mädchen, das verträumt durchs Leben tänzelt, so kommt der Halenberg als aristokratischer Charakterkopf daher. Halenberg braucht seine Zeit! Und es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer (an manchen Stellen trifft man sehr schnell auf nackten Fels), der die Basis für die komplexe, tiefgründige Mineralität (Feuerstein!) dieses großen Rieslings legt, der enorm dicht, kompakt und konzentriert im Glase steht. Was für ein singulärer Terroirwein von einer zwar kleinen, aber zweifellos einer der besten und spannendsten Lagen Deutschlands! 2018 hat Frank Schönleber einen grandiosen Halenberg eingefahren. Rutscht die Lage in kühleren Jahren in der Jugend oft durch, um dann viele Weine mit etwas Reife mit Vollgas links zu überholen, kommt das sonnenreiche Jahr 2018 dem Halenberg entgegen. Denn dieser hedonistische Genusswein bringt dieses Jahr Menschen zusammen! In seiner saftigen Art und charmanten Frucht, die von dunkler Mineralik umgeben ist, macht er uns bei der Fassprobe bereits so viel Freude wie selten zuvor. Ganz so, als wollte der Halenberg uns dieses Jahr sofort zeigen, was alles in ihm steckt (und normalerweise ohne Flaschenreife zunächst verborgen bliebe), weil das kecke Frühlingsplätzchen von nebenan in der Jugend immer vitaler ist und so meist mehr Aufmerksamkeit abbekommt. Der Klassiker des Hauses ist unter allen Großen Gewächsen Deutschlands eines der begehrtesten, ein echter Blue-Chip und ein Evergreen unter den trockenen Rieslingen, den man in jedem Jahrgang blind kaufen kann. Denn dem Halenberg eilt ein legendärer Ruf voraus! Es ist die abgrundtiefe, ausgeprägt mineralische und kräuterwürzige Nase, die sofort klarstellt, dass wir es hier nur mit dem Halenberg zu tun haben können. Meyer-Zitronen und allerlei Steinobst liegt hinter einer dunklen Schieferwürze, einer noblen Mineralik, die im Vordergrund steht. Trotz der reifen Frucht kommt auch dieses Jahr die Steinigkeit enorm zur Geltung. Dabei ist 2018 präsent wie keiner der letzten Jahrgänge zuvor. Ihre ansonsten verschlossene Art hat die Lage abgelegt, zeigt sich schon jetzt in aller ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Trinkempfehlung: Mit großer Freude ab Herbst zu trinken, Höhepunkt voraussichtlich zwischen 2021 bis nach 2036. ☒ ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555