

## Kallstadter Saumagen, Riesling trocken (2018)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Müller-Ruprecht - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF060918

### Berühmte Einzellage zum Top-Preis.

Martin S. Lambeck schwärmt in der Bild vom 16.04.2019 über den Wein: „(...) ein Gedicht! (...) tolle Mineralität gepaart mit Aromen von weißem Pfirsich und Kräutern. Der weiße Hammerwein ist zudem sehr extraktreich und dicht.“ Der „Kallstadter Saumagen“ gehört zu den besten Weinlagen in der Pfalz. Die Römer haben hier schon Kalk gebrochen und so entstand ein Kessel mit reiner Südhanglage, die sich nur zum Dorf hin Richtung Osten öffnet. In diesem außergewöhnlichen Kleinklima, einem magischen Ort, gelangt der Riesling zu voller Reife. Die Wärme dieses sonnenverwöhnten Fleckchens der Mittelhardt speichern die Böden aus Lösslehm und Kalkmergel. Reichen sie mit opulenter Frucht an die Trauben weiter und sorgen gleichzeitig für eine wunderbare Mineralität. In großen Jahren sind die trockenen Weine von einer geradezu barocken Fülle; erstaunlich haltbare Weine mit enormer Kraft und mächtigem Körper, eingebettet in einen famosen mineralischen Spannungsbogen! Wir sind begeistert von der bärenstarken Kollektion, die Sabine und Philipp im Weinjahr 2018 präsentieren. Liebe Kunden, und was hier beim aktuellen Riesling aus der weltberühmten Lage „Kallstadter Saumagen“ über den Gaumen fegt, ist gewaltig. Das kündigt sich bereits in der Nase mit einem delikaten Aroma an. Ein Korb voller gelber, fleischiger Steinfrüchte, Aprikosen und saftiger Weinbergpfirsiche, gepaart mit einem floralen Hauch frisch geschnittenen Gras', lächelt uns kraftstrotzend an. Beim Probieren sind wir endgültig hin und weg. Zu den Früchten gesellt sich eine subtile Exotik. Animierend wirkt wohldosierte Grapefruit.



Präzise halten sich im Glas druckvolle Strahlkraft und feine Harmonie die Waage. Dieser Wein ist kraftvoll und filigran zugleich! Ist das die feminine Handschrift von Winzerin Sabine Wöhrwag oder der Hedonismus des Jahrgangs 2018? Das spielt keine Rolle bei diesem ernsthaften Spaßmacher. Wir tauchen lieber regelrecht ein in die verführerische Mineralität, die wie die Frucht die traditionsreiche Spitzenlage widerspiegelt. Sabine und Philip Wöhrwag haben mit diesem Riesling geschafft, das Terroir des „Kallstadter Saumagen“ herauszuarbeiten. Gleichzeitig drücken sie dem fruchtigen, präzisen und mineralischen Wein ihren Stempel auf. Großartig wie ihre gesamte hervorragende 2018er Kollektion. Viel mehr Riesling aus einer Top-Lage geht zu diesem Preis kaum! Das Ergebnis ist ein nicht zu stoppender Trinkfluss, den der mit 12 Volumenprozent moderate Alkoholgehalt noch fördert. Dieser Wein ist sofort startklar. Das ist ein Solist für den Abend. In der Jugend macht er sich gut auf Balkon oder Terrasse und als Begleiter zu Fischvorspeisen oder asiatischen Gerichten. Gereift darf es dann auch kräftigeres Hellfleischiges oder Fischiges sein, gerne ruhig mit einer sahnigen Sauce.

Zu genießen sofort und bis 2022+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	48 mg/l
Restzucker	6,6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	111 mg/l
Gesamtsäure	6,1 g/l	Analysedatum	28.03.2019

---

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