

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



Morstein Weißburgunder „R“ trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Seehof – Westhofen, Rheinessen
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DRH051818

Weißburgunder aus Großer Lage mit Feinschliff

Florian Fauth kann Weißburgunder. Bereits vergangenes Jahr begeisterte er die Verkoster des Falstaff Weinguides, die schrieben: „Seehof liefert den wahrscheinlich besten Weißburgunder Rheinessens.“ Zwei Faktoren sind hierbei für die Güte des Weins wegweisend. Zunächst die Herkunft der Trauben. Morstein, ein Name wie Donnerhall! Eine legendäre Lage! Weltberühmt! Für uns zählen einige Erzeugnisse aus dieser magischen Lage zur absoluten Weltspitze. Nur wer exzellentes Traubenmaterial hat, hat das Ausgangspotenzial zu einem großen Wein. Neben erstklassiger Herkunft ist es der schonende und anspruchsvolle Ausbau der Weine im Keller, der zur Exzellenz des Weißburgunder R beiträgt. Die Trauben aus über 20 jährigen Reben werden im Keller gepflegt wie Edelsteine. Im Weingut Seehof baut Florian sie in Damy- und Stockingerfässer aus, zwei der besten Tonnellerien der Welt, die mit ihrem hohen Qualitätsanspruch die besten Winzer weltweit bedienen.

Der Ausbau im neuen Holz ergibt eine fabelhafte Struktur und eine lustvolle Opulenz, die sich mit der „geilen“, salzigen Mineralität der Lage Morstein paart. Welch phantastische Kraft ohne Schwere! Und das in 2018! Und Weißburgunder ist urplötzlich so gefragt wie schon seit Jahren nicht mehr. Der Wein duftet mineralisch im Glas. Das Holz zeigt sich nobel zurückhaltend und äußert sich mit dem Geruch von geröstetem Sesam. Eigelb, reife Ananas und Quitten steigen aus dem Glas. Das ist ein tiefgreifender Weißburgunder, der durch den langen Ausbau im Holz frei ist von vordergründig blumigen Düften. Doch mitnichten haben wir es hier mit einem überbordend cremigen Wein zu tun. Finesse ist das Stichwort für den Jahrgang 2018! Kardamom, Birnen und eine ausgeprägte kalkige Aromatik prägen den Weißburgunder. Nur zart cremige Einschläge klingen auf, wenn man ihn am Gaumen kreisen lässt. Hier ist die so typische Energie des Morsteins auf der Zunge spürbar. Welch ausladender und intensiver Weißwein, der durch noble Würze und dichte Aromatik besticht. Burgund, zieh Dich warm an! Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

