

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



„Anno 1811“, Westhofen Riesling

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Seehof – Westhofen, Rheinessen
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH051418

Diesen Riesling müssen die Beach Boys im Hinterkopf – oder sogar im Glas – gehabt haben, als sie 1964 „Fun, Fun, Fun“ komponierten und sangen.

Denn großes Vergnügen ist beim „Anno 1811“, der 2011 seinen Jungfernjahrgang feierte, garantiert. Ein genialer Wein, den Florian Fauth im ur-traditionellem Stil vor historischem Hintergrund produziert. Der hochgelobte Jungwinzer hat den „Anno 1811“ nach niemand geringerem als Johann Wolfgang von Goethe benannt. Der soll schwärmerisch vom „Elfer“ gedichtet haben. Ein sagenumwobener Jahrgang, dessen Weine häufig als Kometenweine bezeichnet werden.

Doch der Wein ist dabei weniger anspruchsvolle Hochkultur als spaßbringende Popmusik! Dabei wie die Musik der späteren Beach Boys auf dem Album ‚Pet Sounds‘ bei allem Vergnügen kompositorisch äußerst ansprechend. Und doch sind beide Klassiker. Eigentlich alle drei: Denn den Wein hat der sympathische Jungstar und erneut frischgebackene Vater aus besten Steingrube- (der Parzelle unmittelbar neben Kellers legendärer Abtserde) und Morstein-Partien in „altem“ Stil vinifiziert. Der spontanvergorene Wein schmeckt so harmonisch wie Goethe einst dichtete. So stellen wir uns eine zeitgemäße Reminiszenz an die großen Weine aus der guten alten Zeit vor.

Und wo wir schon in den 60er-Jahren sind: Los geht's mit einer „Spontanase“. Der Wein braucht jetzt noch Luft, am besten ein großes Glas oder dekantieren und in die Flasche zurückgeben, oder ein wenig Reifezeit, um sich zu entfalten. Schon nach kurzer Zeit belohnt er uns für unsere Geduld. Mit einem kühlen, fruchtigen Potpourri von hiesigem Obst, zum Platzen reifer Weinbergpfirsich und einem Schnitz grünlichen Apfel, arbeiten uns mit pinker Grapefruit und einem kurzen Aufblenden noch knackiger Papaya immer süßfruchtiger weiter. Spielerisch unterlegt ist das mundwässernde Ganze von etwas weißem Pfeffer, dem guten aus Kambodscha, und einer Feuerstein-Mineralität.

Dass wir hier nicht über einen staubtrockenen Wein sprechen, ist klar. Doch sensorisch wirkt der Wein nicht süß. Das ist dieses Süße-Säure-Spiel-Faszinosum, das wir und Sie, werte Leser und Riesling-Freunde, ebenfalls von Markus Molitors Weinen kennen und daran mehr als schätzen. Am Ende spielen bei diesem Unterhaltungskünstler weder Restzucker noch bestens integrierte Säure oder andere Analysewerte eine Rolle. Wie beim



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

Essen darf man hier auch einfach mal nur „lecker“ sagen! Denn am Gaumen entfaltet sich ein kraftvoller Dreiklang aus saftiger Frucht, tiefgründiger Mineralität und reinem Trinkspaß.

Dieser Riesling gehört einfach in den Picknickkorb bei einer Cabrio-Ausfahrt, macht auf Terrasse oder Balkon im Sommer ohnehin eine gute Figur und steigert den Genuss bei südostasiatischen Gerichten mit milder Curryschärfe und schmeicheln cremiger Kokossauce.

Ein Wein für einen endlosen Strand-Sommer zu dem das Motto von Goethes Sturm und Drang passt: Carpe diem! Nutze den Tag! Und trinke diesen Wein!