

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: KRSAD55



## Altenberg Alte Reben Riesling Großes Gewächs

Region: Mosel (Saar-Ruwer)  
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DMO011418

*VINOUS (David Schildknecht): „Man möchte in diesem Trunk baden!“ Der Kanzemer Altenberg hat sich in den letzten Jahren zum geheimen Liebling der Kritiker hochgearbeitet. Stephan Reinhardt, der bislang für uns gewissenhafteste Deutschland-Verkoster für Parker, vergab für den 2015er Altenberg 97 Punkte. Eine Traumwertung! Und der Weinguide der Weinwelt setzt mit 95 Punkten ähnlich hoch an, wird im 2016er Jahrgang von Parker sogar mit 97 Punkten eingestuft. Auch vergangenes Jahr hielt der Altenberg sein Niveau, 2017 verlieh Sascha Speicher (Meininger) 96 Punkte für das Große Gewächs. Es ist die Einzigartigkeit der Lage. Mit bis zu 70% Steigung und süd-südöstlicher Ausrichtung, direkt an der Saar gelegen, reifen die Trauben hier stets vollreif aus. Die von verwittertem Rotliegenden durchzogenen Schieferböden sind Basis für die alten Rieslingreben. Der Altenberg vereint Kraft und Mineralität. Ein beeindruckender Riesling. Allein die Nase des satt goldenen Rieslings erzählt viele alte Geschichten seines vorzüglichen Terroirs. Es riecht würzig nach Schiefer und Walnusschalen. Die Frucht ist im Hintergrund, im jugendlichen Stadium im Bouquet quasi kaum existent. Erst mit Belüftung wagen sich Anklänge an Birnen und grünen Apfel durch den dichten Schieferduft. Es scheint, als wäre die Frucht des Altenbergs in ein enges Schieferkorsett gepackt. Am Gaumen vibriert der Altenberg bei aller Konzentration und Dichte mit wollüstiger Frucht und gut eingefädelter Säure, zeigt sich geschmeidig und massiv, aber eben so, wie es nur die Mosel, Saar und Ruwer können: niemals erschlagend. Er besitzt 2018 eine weiche Struktur, kleidet den Gaumen aus mit einem seidigen Mundgefühl. Die zarte Aromatik von Mandarinen hinterlässt den Eindruck eines schwebenden Weins. Und doch ist der Altenberg wohl einer der dichtesten, ja kraftvollsten Rieslinge unter den großen Lagen Van Volxems. Zweifellos der Corton-Charlemagne von der Saar! Qualitativ! Nicht preislich. Gleich gute Legenden aus Corton-Charlemagne kosten das zeh- bis fünfzehnfache! Das Terroir des kargen Gerölls der dramatisch steilen Schieferwand des Altenbergs und das reife, kerngesunde Lesegut des Jahres ergeben einen bei aller Corton-Charlemagne-ähnlichen Dichte fast athletisch-präzise anmutenden Wein mit unfassbarer Mineralität von perfekter Harmonie, einer pantherartigen Geschmeidigkeit, einer verführerisch prallen Frucht, aber auch einer zärtlich verspielten Leichtigkeit und damit einen irrsinnigen inneren Spannungsbogen. Großer Wein!*

