

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



Bockenauer Weisser Burgunder „S” trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DNA030118

Weisser Burgunder vom roten Schiefer!

„Die Trauben sehen hier jedes Jahr aus wie aus dem Bilderbuch, sind kleinbeerig, die Reben wurzeln tiefer und ergeben einen mineralischen Wein.“ – Tim Fröhlich
Überwiegend aus einem alten Weinberg, mit über 45 jährigen Reben, die noch von Tims Opa gepflanzt wurden, stammt dieser Weißburgunder. Dieser komplexe, tief mineralische Burgunder demonstriert eindrucksvoll, mit welchem intuitivem Feingefühl der sympathische Nahestar das exzellente Terroir seiner großen Lagen über die hochreifen Trauben der alten Reben in seine betörenden Weine transportiert. Die famosen Rotschiefer- und Quarzitböden der erstklassigen Weinberge verleihen diesem dichten, cremigen, noblen Tropfen eine unnachahmliche Feingliedrigkeit und Eleganz. Nochmals ein deutliches Mehr an Komplexität und Präzision als bei seinem „kleinen Bruder“. Tim Fröhlich: „Die Trauben sehen hier jedes Jahr aus wie aus dem Bilderbuch, sind kleinbeerig, die Reben wurzeln tiefer und ergeben einen mineralischen Wein.“ Selbst in einem reifen Jahrgang wie 2018 gelingt es Tim, hier den Fokus auf die Frische der Rebsorte zu richten. Das, was da so unnachahmlich leicht die Kehle hinabfließt, ist das Ergebnis enormer Arbeit im Weinberg, von Jahresanfang bis zur Lese, natürlich basierend auf exzellentem Traubenmaterial und perfekter Lage. In der Nase duftet der große Bruder des Weißburgunders intensiv nach Birnen, Kaktusfeigen und Akazienblüten. Der Holzanteil ist hier höher, allerdings nur in Form von einem Extra an Dichte und Cremigkeit zu spüren, denn es handelt sich um großes und mehrfach belegtes Holz. Anklänge an Honigmelone in Kombination mit würzigen Noten und einer salzig-tabakigen Mineralität, die den roten Schiefer ins Glas zaubern, ziehen sich am Gaumen entlang. Obwohl der Weißburgunder „S“ an Volumen gegenüber seinem kleinen Bruder zunimmt, bleibt er stets auf der schlanken Seite, zählt damit zu den präzisesten Vertretern der Rebsorte, die wir 2018 verkostet haben. Er ist einfach traumhaft! Welch phantastische Alternative zu wesentlich teureren Burgunder-Prestigegewächsen! Liebe Kunden, seit vielen Jahren geht Tim Fröhlich seinen Weg. 2017, ein kühler Jahrgang, war ihm stilistisch wie auf den Leib geschneidert. Wir sind um so mehr beeindruckt davon, wie es Tim gelingt, auch in kraftvolleren und wärmeren Jahren wie 2018 stets seine Doktrin der Finesse, Präzision und Mineralität umzusetzen. Genau das macht die allerbesten Winzer aus! Dabei geht er stets einen Extraschritt mehr, und das Wein für Wein. Er ist unserer Auffassung nach schlichtweg vielen Kollegen in Punkto Kompromisslosigkeit diesen einen Schritt



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

überlegen. Damit zählt auch dieses Jahr seine Kollektionen zu den absoluten Highlights des Jahrgangs. Allein dieser Weißburgunder ist definitiv streng selektierte Große-Gewächs-Qualität zu einem absoluten Understatement-Preis! Tim Fröhlich erntet hier immer unter 40 hl/ha Ertrag, will Tiefe in den Trauben haben anstatt guter Mengen. Im Zentrum steht für ihn die Qualität des Lesematerials, und die muss eben grandios sein für einen solch grandiosen Wein.