



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

Grauburgunder „S“ trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DNA032918

Grauburgunder vom Porphy

Von exzellenten Porphyrböden mit alten Reben stammt dieser Grauburgunder, deshalb ungewöhnlich fein (was auch Tim Fröhlichs enormer Arbeit im Weinberg geschuldet ist!) und tief mineralisch, deshalb wesentlich präziser, rassiger, fokussierter und feinfühlicher als viele in ihrer Stilistik eher opulentere Mitbewerber aus 2018. Tim Fröhlich liebt es, die Herkunft der Böden in seinen Weinen auszudrücken, so auch bei diesem Grauburgunder. Er ist für den Jahrgang rassig, besitzt allerdings gegenüber dem Vorgänger aus 2017 mehr Schmelz und satte Frucht. Doch Tim gelingt es, ihn stets auf der schlankeren Seite zu halten. Er zeigt keine breiten Schultern, dennoch hat er eine kraftvolle Frucht und Schmelz und einen weichen, runden Kern. Grandiose Harmonie zwischen noblen Aromen von saftigen Pampelmusen, Boskoop und nussigen Noten. Im Ausklang hallt er würzig nach und bleibt noch einige Momente auf der Zunge. Dann möchte man gleich zum nächsten Schluck ansetzen. Genau so muss das sein! Diese Selektion der besten Grauburgunder-Trauben ist schlichtweg ein wunderbarer Gaumenschmeichler, der – ganz typisch Schäfer- Fröhlich – den Fokus auf die Mineralität und saubere Frucht legt. Dazu ein schönes Schlusswort, mit dem die Jury des Vinum-Weinguides Tim Fröhlichs Stilistik treffend adelt: „Sein Stil ist so einzigartig und faszinierend wie der Lionel Messis!“

