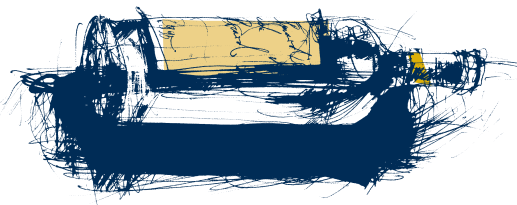


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle, Riesling trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Jakob Schneider - Nahe
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA060718

Magnus: Jakobs Spitzenwein aus einer 1939 gepflanzten Partie, die beste Selektion goldgelber Hermannshöhle-Trauben, ausgebaut im großen Holz.

Bereits letztes Jahr zeichnete sich eine klare Entwicklung ab. James Suckling vergab für Jakobs 2017er Magnus satte 95 Punkte und lobte: „Dies zeigt, warum die Hermannshöhle bereits 1904 als beste Anlage an der Nahe eingestuft wurde.“ Wir erwähnten bereits, dass Jakob mit dem 2017er Jahrgang vor vielen Herausforderungen stand. Ein Frostjahrgang mit der kleinsten Ernte der Guts Geschichte, die Übernahme der Weinbergsarbeit und Kellerwirtschaft nachdem sein Vater verstarb. All dies hat Jakob zu einer noch stärkeren Kollektion getrieben. Und 2018 haben wir traumhafte Weine im Glas und glücklicherweise einen auch mengenmäßig generösen Jahrgang.

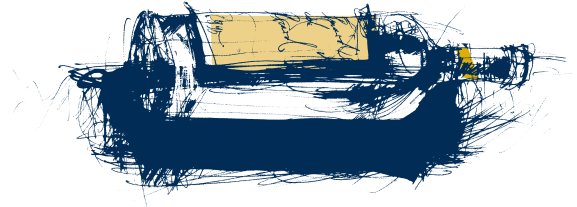
Der „Magnus“ ist ein echter Wein der Superlative. Qualitativ, nicht preislich! Nur die allerbesten, lockerbeerigen, kerngesunden Träubchen des Jahrgangs werden für diesen außergewöhnlichen Riesling von der legendären Lage der mittleren Nahe mit seinem einzigartigen Terroir selektiert und mit sensibler Hand verarbeitet. Für den Magnus werden vollreife Trauben aus den ältesten Parzellen, eine Partie teilweise 1939 gepflanzt, die Jakob in der Hermannshöhle besitzt, verwendet. Nur die beste Selektion goldgelber und reifster Trauben fließt hier ein. Es ist eindeutig Jakobs Spitzenwein, sein Grand Cru Riesling von der Hermannshöhle.

2018 dürfen wir uns auf einen exzellenten Magnus freuen. Dafür sprechen mehrere Parameter: Die im trockenen Sommer so wichtigen tiefwurzelnden Reben sorgten dafür, dass die Rieslingtrauben frei von jedem Trockenstress reifen konnten. Ein Starkregen im August bescherte just in time die nötige Wasserversorgung. Zu diesem Zeitpunkt hatte Jakob bereits Stroh in den Anlagen ausgelegt, welche die Böden vor Verdunstung schützten und trotz der steilen Lage den Regen gut auffingen und dessen Feuchtigkeit speicherten. Ein Glücksfall! Diese beiden wohl wichtigsten Parameter erklären die Frische und Brillanz des Weines neben der Tatsache, dass Jakob für den Magnus dank des großzügigen Jahrgangs wirklich zwischen den allerfeinsten Trauben wählen konnte.

Die Weine aus der Hermannshöhle genießen Weltruf! Diese traumhafte, weltberühmte Lage mit ihren bis zu 80 Jahre alten Reben bringt mineralische Weine hervor, sehr



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



komplex, ungemein konzentriert, dicht, mächtig, extraktreich, gleichwohl aber herrlich verspielt, elegant und aristokratisch, extrem tiefgründig, mit verführerischen, verschwenderisch sich verströmenden Aromen von Pfirsich, rosa Grapefruit, Mandarinen, Schiefer und Anklängen an Ananas sowie eine frisch duftende Blumenwiese im Sommer. Der Magnus 2018 besitzt wie viele Weißweine, selbst die ganz großen, eine betörende Zugänglichkeit. Man kann dieses Jahr einfach das Glas nicht zum Tisch zurückführen, weil es so viel Freude bereitet, sich mit dem Wein auseinanderzusetzen. Die feinwürzige Nase, die steinigen, fast rauchigen Aromen des spontanvergorenen Rieslings und die helle Frucht brillieren wie selten zuvor. Gegenüber der „normalen“ Hermannshöhle von Jakob Schneider zeigt sich der Magnus in allen Details nochmals vielschichtiger und fertiger. Opulenz und Kopplastigkeit sind Fremdwörter für diese stets noch detailverliebtere Version der Hermannshöhle. Das hat von allem deutlich mehr, ohne eben ein Plus an Schwere zu besitzen. Ein großer Riesling, der reifen kann, aber auch schon jetzt verständlich macht, warum Jakob ihn in seiner Kollektion ganz nach vorne stellt. Das ist die Stärke des Jahrgangs 2018.

Ein Riesling, der mühelos über 15 Jahre reifen wird und ein unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis besitzt.