



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: KRSAD55

Bockenauer Felseneck, Riesling Spätlese

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 8,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA033018

Beim Felseneck kann es einem schon schwindlig werden, wenn man den Weinberg nur betrachtet. Doch hier tausende an Arbeitsstunden pro Jahr zu verbringen, scheint ein Ding der Unmöglichkeit. Doch Tim liebt sein Terroir und das Felseneck, kommt von hier doch alljährlich sein bester trockener Wein. Aus dem Südteil des Felsenecks hat Tim Fröhlich diese Spätlese eingeholt. Er hat sie lediglich rund eine Woche nach dem Kabinett gelesen, damit sie die nötige Frische behält und nicht zu exotisch gerät. Die Besonderheit: Die Spätlese stammt von ältesten Reben des Felsenecks, aus der gleichen Hangpartie, aus der auch das Große Gewächs stammt. Spitzenexposition mit blauem Schiefer also! „Nur so zeigt die Spätlese auch die ähnlich dunkle Schiefermineralik wie das Große Gewächs. Der Boden spricht hier!“, erklärt Tim. Diese aus kerngesundem Traubenmaterial, frei von Botrytis gelesene Spätlese verblüfft durch ihr verspieltes Bouquet. Es duftet verführerisch nach Cassis und Flieder. Darüber liegt eine zarte Spontanvergärungsaromatik mit einer Mischung aus feinen Hefenoten in Form von frisch gebackenem Brioche und Schieferwürze, die eine dunkle Aura ausstrahlt. Da meldet sich die Herkunft im Glas! Am Gaumen grüßt der schroffe Fels, mit steiniger und kräuterwürziger Schiefermineralik. Diese wird mit zunehmendem Luftkontakt abgerundet durch eine klare und feine Frucht. Noble Aromen in Form nicht zu reifer Aprikosen und Pampelmusen vermischen hier mit einem Hauch Akazienhonig. Das ist keine barocke Spätlese, sondern eine „Trinkspätlese“, die schon in der Jugend enorme Freude macht. Werte Kunden: Das ist Weltklasseriesling zu einem Preis, wo weiße Bordelaiser Spitzen zum sich Schämen in den Keller müssen und restsüße Rieslinge aus dem Elsass vor alkoholischer Schwere nur noch ermüdend wirken! Kaufen, liebe Leute, und einen guten Teil einlagern. Diese Traumstoff aus der Rieslingtraube wird mit Reife noch soviel besser werden!

