



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

Schiefergestein feinherb Riesling

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA034118

„First class juice“ – John Gilman

Feinherber Riesling ist eine echte Königsdisziplin, wenn man sich ihr so aufmerksam widmet wie Tim Fröhlich. Wie so oft stand der Zufall Pate bei der Geburt neuer Ideen. Bei seinem feinherben Bockenauer Riesling handelt es sich um eine Partie aus dem Felseneck, die im Keller auf natürliche Art in der Gärung stehen blieb. Was tun? Anstatt ihr im Keller nachzuhelfen und den Wein mit Hefe zu impfen, um sie zu einem trockenen Wein ‚druchzuprügeln‘, hat Tim die geschmackliche Brillanz und das Potential dieses halbfertigen Weins entdeckt und sie als feinherben Schiefergestein zu Ende vinifiziert und abgefüllt. Ist das gut! Das ist schlichtweg ein hochanimierender Riesling, äußerst süffig („Erstklassiger Stoff“ – John Gilman), der in all seiner Jugendlichkeit pure Trinkfreude verkörpert.



Das zartrauchige Bouquet ist elegant, auch dezent floral und von einer feinen Würze durchtrieben. Am Gaumen nehmen wir den feinherben Wein kaum als „nicht trocken“ wahr. Das liegt daran, dass er auch nur wenige Gramm mehr Restsüße besitzt als ein gesetzlich als trocken zu deklarierender Riesling. Die feine Säure pendelt dies derartig gut aus, dass der Wein höchst animierend wirkt. Er erzeugt ein Gefühl von Stoffigkeit am Gaumen, ist mineralisch im Abgang anstatt fruchtig. „Guter feinherber Riesling funktioniert für mich eigentlich nur in den nördlicheren Gebieten. Der Boden muss hier spannend sein, so wie an der Mosel oder im Rheingau und eben an der Nahe, hier in Bockenau. Dann haben die feinherben Weine Spannkraft und den gewissen Grip am Gaumen, den ich suche,“ so fasst es Tim zusammen. Und für alle, die ihn nicht nur als Aperitif einsetzen möchten, hat Tim noch eine persönliche Speiseempfehlung parat: Jakobsmuscheln mit Orangen-Ingwersoße. Das ist tatsächlich eine Traumkombination. Es bedarf eines leicht süßlichen Fisches oder Krustentieren wie Hummer und Langustinen und etwas Schärfe, um den feinherben Wein so richtig zum Aromenfeuerwerk zu entzünden. Probieren Sie es aus, es lohnt sich absolut!