

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



Westhofener „M“, Riesling trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Seehof – Westhofen, Rheinessen

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH051219

Monumental, Mineralisch, Megaspäß: Der Morstein ,M‘

„M“ steht für Morstein. Dieser Weinberg, 1282 das erste Mal erwähnt, steht sinnbildlich für den seit nunmehr Jahren andauernden qualitativen Wandel in Rheinessen, dem größten deutschen Weinanbaugebiet. Nicht zuletzt die Weine von Klaus Peter Keller und Philipp Wittmann aus dieser Lage zeugen davon. Geprägt ist sie von Kalkstein unter schweren Tonmergel-Böden. Die Kalkschichten durchziehen Wasseradern, so dass die Wurzeln der Rebstöcke trotz bester sonniger Süd-Exposition genug Wasser sowie Nähr- und Mineralstoffe ziehen können. „M“ könnte auch für Monument stehen, weil hier kraftvolle, doch elegante, finessenreiche Rieslinge entstehen, die von der prägnant kühlen und salzigen Kalkstein-Mineralität geprägt sind. Die kommt in einem fruchtreduzierten Jahrgang wie 2019 besonders gut zur Geltung, wie wir mit großer Freude feststellen durften. Seine noble Herkunft macht den Westhofener „M“ zu einem äußerst interessanten Wein ob seines überragenden Preis-Genussverhältnis zwischen den Ortsweinen und den Topweinen des Betriebs. Ein Wein, der Rebsorte, Lage und Boden sowie Jahrgang aufs Vorbildlichste reflektiert, qualitativ durchaus anlehnt an die heimlichen Stars unserer Spitzenwinzer unterhalb der GG-Gewichtsklasse. Wir denken dabei an Klaus Peter Kellers „Von der Fels“, Tim Fröhlichs „Schiefergestein“ oder Hansjörg Rebholz und Daniel Wagners Terroirweine, allesamt eine Vorselektion der Großen Gewächse oder etwas jüngere Rebanlagen, also die zukünftigen Stars der Spitzenweine. 2019 zeigt sich der „M“ offen und würzig und mit typisch rheinhessischer Nase. Reife Ananas zeugt von ausgereiften Rieslingtrauben, eine feine Würze vom Kalkterroir. Es duftet mit Luftkontakt immer zitroniger und nach saftigen gelben Früchten. Dabei bleibt das Bouquet rund und fein, wie polierter Marmor. Und da haben wir sie, die dunkel anmutende Mineralität, die dem Morstein so eigen ist. Der „M“ wirkt noch etwas feiner als beispielsweise der Riesling „Von den Kalkterrassen“, dessen brachiale Mineralität im Vordergrund steht. Der „M“ zeigt sich durchaus stoffig, besitzt aber auch eine weiche Struktur, die enorm angenehm, genauer gesagt „sexy“ ist. Seine rauchige und tabakwürzige Seite zeigt er erst, wenn man ihm ein großes Glas gönnt. Geben Sie Ihm den Raum, er wird sich bei Ihnen bedanken und gewinnt hierdurch an Präzision. Seine Kraft, seine Feinheit und sein Schmelz prädestinieren diesen Monster-Morstein-Riesling zum delikaten Speisenbegleiter. Bevorzugen Sie dabei, liebe Genießer, am besten Feingewürztes mit einer zarten sahnigen Sauce, Königsberger Klopse vom Kalb, Hechtklöße in Riesling-Rahmsauce. Selbst ein



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

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit einer Sauce Hollandaise aus Nussbutter ist, ohne kräftigen Kartoffelsalat, eine köstliche Vorstellung. All das nur als Anregung. Denn ohne Ablenkung und mit „M“ wie Muße kann man sich mit diesem Riesling blendend auch solo genossen auseinandersetzen.