

## Scharzhofberger -P- Pergentsknopp Riesling Großes Gewächs

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem - Saar
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0011319

### Brandaktuell: 98 Parker-Punkte

„Kaufen oder nicht kaufen? Definitiv ja! 98 Punkte!“ – Stephan Reinhardt (Parker)  
Pergentsknopp 2019: Mythos Scharzhofberg! Dr. Daniel Deckers (Zur Lage des Deutschen Weins), über die ersten Jahrgänge des Pergentsknopp, Anfang der 2000er Jahre: „Ein trockener Wein von einer Statur und mineralischen Würze, wie es sie bis jetzt aus dieser Lage noch nicht gab. Nur wenige Fachleute hierzulande oder im Ausland haben einen solchen trockenen Wein hier für möglich gehalten. Die Scharzhofberger Karten sind neu gemischt worden.“ 98 Punkte von Jens Priewe: „Noch nie habe ich einen trockenen Moselwein so hoch bepunktet.“ (Jahrgang 2017) 97 Punkte - Zusammen mit dem Volz höchstbewertetes GG des Jahrgangs 2017 von Sascha Speicher (Meininger)! Hervorgegangen aus dem Filetstück einer exzellenten Paraderparzelle des Scharzhofbergs, genauer: Aus dem steilsten Kernstück mit den ältesten Reben eines der berühmtesten Weißweinterroirs der Welt und vinifiziert in der Obhut eines großartigen Winzers und magischen Künstlers! Das ist der Pergentsknopp! Dieser Wein ist schier unfassbar komplex. Die Aromen dieses quellbachklaren Saftes entwickeln sich über Stunden, über Tage gar von reifen Quitten, Steinobst bis hin zu Kiwispalten, Limetrenabrieb, raffiniert verwoben mit mineralischen Gesteinsnoten und einem Hauch Schieferwürze. Präzision im Trunk, Brillanz in der Frucht, Komplexität der Würze und bestechend interpretierte abgrundtiefe Mineralität. Selten, ganz selten im Leben haben wir einen Weißwein im Glase gehabt, der mit einer derartig rassigen Mineralität alle Sinne herausfordert! Welch Dichte und gleichwohl Eleganz, welch schier kaum zu bändigende Wildheit! 2019 überzeugt uns in aller Vollmundigkeit und erhabenen Tiefe des Scharzhofberger Terroirs. Ein Wein voller Kraft und Spannung am Gaumen. Blauer und ein kleiner Anteil roter Schiefer prägen die mineralische Struktur des Pergentsknopp und betören die Sinne eines jeden Genießers. Dominik Völk, der geniale KellerMEISTER, erweist sich als sensibler Interpret eines Terroirs, das er sinnlich erlebbar in Wein überführt hat: Extrem fein und elegant entwickelt dieser Weltklasseriesling nach einigen Monaten der Flaschenreife eine etwas cremigere Textur als zur Zeit noch (bleibt in dieser Hinsicht aber stets der Gegenpol



zum Gottesfuß wie auch zum Altenberg!), wird aber niemals seine noble Stilistik, seine tänzerische Verspieltheit und fordernde Tiefgründigkeit verlieren. Ein irrsinnig mineralischer, edler Aristokrat mit einer großen Länge und wiederum Pomelo im nicht enden wollenden, mit reifer Säure unterfütterten und cremigen Abgang, an den man sich noch Tage nach der Verkostung gerührt zurückerinnert. Man muss ihn aber nicht ehrfürchtig meditierend genießen, denn dieser fabelhafte Wein wird nach einigen Monaten der Flaschenreifeung auch über einen ungemein hohen Trink- und Genussfaktor verfügen. Das ist die Stärke bei allen Gewächsen aus dem Hause Van Volxem. Dieses Meisterwerk mit expressiver Schieferqualität von einem der berühmtesten Weinberge Deutschlands erfüllt alte Lagenklassifikationen mit neuem Leben und präsentiert sich wie stets als der wohl „intellektuellste“ Riesling in der Kollektion von Van Volxem. Mittlerweile rar, weil weltweit gesucht, hat er sich seine Ausnahmestellung über viele Jahre hart erarbeitet. Pergentsknopp 2019: Ein saftiger, von dunkler Aromatik geprägter Riesling. Er wirkt vollkommen und in seiner Tiefe erhaben, über allen Lagen schwebend. Das Jahr 2019 bringt eine kraftvolle Textur ohne überbordende Exotik. Riesling mit Twist! Er, der große Klassiker der Kollektion, ist das Aushängeschild für die denkbare Spitzenstellung Van Volxems. Der krönende

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	78 mg/l
Restzucker	9.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	181 mg/l
Gesamtsäure	7.6 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
 E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333