

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



Felsenberg Riesling Großes Gewächs

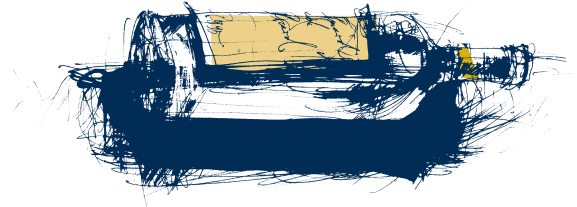
Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA030219

Brandaktuell: 96 Punkte (Meininger)

Großer Riesling mit dunkler Mineralität, unterlegt von zarter Zitrusnote Im mittleren Nahetal, unterhalb des berühmten Örtchens Schlossböckelheim gelegen, (Helmut Dönnhoff und Tim Fröhlich haben mit ihren Weinen über viele Jahrgänge hinweg dessen Ruhm hinaus in die weite Welt getragen!) steigt nördlich der Nahe ein 40-60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 m auf: der legendäre Felsenberg. Dieser Felsgürtel im Hangrücken schützt die Reben vor kalten Fallwinden und dient gleichzeitig als optimaler Sonnenspeicher. Und der leicht erwärmbare Vulkangestein-Verwitterungsboden, das Urgestein des Felsenbergs, bringt mit seinen alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinns-Mineralität besitzen, welche, wie bei den teuersten Prestige-Burgundern, mit einer salzigen Komponente alle olfaktorischen Sinne betört. Tim Fröhlichs Parzelle liegt etwas näher zum Fluss und tiefer als jene der Dönnhoffs und ist auch etwas flacher. Der Felsenberg ist damit eine absolut herausfordernde Lage, denn er neigt dazu, sehr schnell hochreife Trauben abzuliefern. Die Entwicklung von perfekten Trauben zu überreifen vollzieht sich hier teilweise über Nacht und an sehr sonnigen Tagen innerhalb weniger Stunden, auch wegen der hohen Luftfeuchtigkeit, bedingt durch die Nähe zum Fluss. Tims Felsenberg ist unter den Großen Gewächsen immer der kräftigste Riesling. In einem Jahrgang wie 2019, wo sich eine reife Frucht in ein enges Korsett eines schlanken Jahrgangs presst, wirkt die Lage regelrecht athletisch. Lange berichten wir schon über die Einzigartigkeit des 2019er Jahrgang, speziell in Deutschland für mineralische Rieslinge mit großem Reifepotenzial. Es ist oft das meisterliche Bauchgefühl, das Tim besitzt, um intuitiv in jedem Jahrgang die richtigen Schritte einzuleiten. Genau dieses Feingefühl lässt seine Weine mit der Reife um das letzte und magische Quäntchen vor anderen stehen. Wenn hinzu ein großer Jahrgang kommt, haben wir es mit purer Riesling-Perfektion zu tun. Das Große Gewächs duftet sehr subtil und fein. Mandarinen treten hervor, ansonsten drückt sich die Frucht in diesem jugendlichen Stadium kaum aus. Viel mehr prägt den Felsenberg Tims typische und so markant rauchige Nase, die allen Rieslingen als Markenzeichen fest eingebrannt ist. Nicht umsonst sprechen wir mit einem Augenzwinkern von Tim – Flintstone – Fröhlich! ;-) Am Gaumen überzeugt der Riesling durch Frische und Kraft. Seine zarte Stoffigkeit, hervorgehoben durch ein feines Gerbstoffgerüst gibt ihm Grip am Gaumen. Das ist so pur und fokussiert und von einer



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



Mineralität unterlegt, die wir ganz emotional als dunkel und verrucht beschreiben möchten. Die Frische und gut eingebundene Säure ziehen den Riesling über den Gaumen wie ein Flitzebogen, der gespannt wird. Mit mineralischer Brachialgewalt schiebt er sich bei aller Dichte und Intensität der Aromen stets elegant über den Gaumen. Da ist diese gebirgsbachklare Aromatik am Gaumen, allerlei Zitrusfrucht, ein Anflug von getrockneten Blumen und Wacholderbeeren. Felsenberg, das fühlt sich an wie Steine lutschen! Immer knochentrocken, nie Kompromisse eingehend, immer geradlinig und druckvoll und mit dem feinen Feuersteinaroma ausgestattet. Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, laserstrahlartig gebündelte Energie! Dunkle Vulkangesteinsaromatik, die zärtlich die Zunge ummantelt, eingebettet in einen cremigen Schmelz und innere Kraft, die diesen Weltklasseriesling zu einem Solitär in diesem Jahrgang werden lässt. 2019 besitzt die Eigenheit sowohl in der Jugend charmante Große Gewächse hervorgebracht zu haben, als auch enormes Reifepotenzial zu besitzen. Damit hebt sich der Jahrgang ab von den frühreifen 2018ern und lehnt sich mehr an 2017 an, besitzt aber noch mehr Offenheit. Nicht nur für uns eine Traumkombination!