

Frühlingsplätzchen Riesling Großes Gewächs

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Region | Nahe |
| Erzeuger | Weingut Emrich-Schönleber - Nahe |
| Alkoholgehalt | 12.5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Bestell-Nr. | DNA040719 |

Brandaktuell: 96 - 98 Punkte (Parker)

Frühlingsplätzchen 2019: Höchst charmant! „Top 11 der Spitzenweine 2018 in der F.A.S. laut Stephan Reinhardt! Immer und immer wieder hat das Frühlingsplätzchen in zahlreichen Blindproben gereifter Großer Gewächse bei Kritikern und auch hier bei unserer jährlich durchgeführten 10-Years-After-Probe der besten Großen Gewächse bewiesen, dass es absolut auf Augenhöhe mit dem Halenberg einzustufen ist. Denn das Frühlingsplätzchen steht oft nach über 10 Jahren Reife am filigransten und zartesten da, beeindruckt dann ob des jugendlichen Stadiums und der Feinheit am Gaumen. Frühlingsplätzchen. Allein diese Lagenbezeichnung strahlt etwas Leichtes und für viele auch Feminines aus. Ein zarter Lagenname, der auch so wunderschön dem Charakter dieser Monzinger Paradelage entspricht, die voller Charme und Seidigkeit sowie einer unerreichten Leichtigkeit wunderschöne Attribute für trockenen Riesling ausstrahlt. Jene Lage, die von rotem Schiefer und tiefgründigem roten Lehm geprägt ist, die sich am Ortseingang Monzingers entlang der Bundesstraße erstreckt und mit ihrer rampenförmigen Auslegung beeindruckt, präsentiert sich in der Jugend stets offen und charmant. Dieser expressive und leichte Charakter hat manch Fehlurteil ergeben. Gegenüber dem stets kraftvolleren und monolithischeren, da so dunkel wirkendem Halenberg, wurde den Weinen aus dieser Lage gelegentlich ein kürzeres Potential zugeschrieben. Welch Irrtum! Dabei hat das Frühlingsplätzchen über die Jahre stets mehr an Kontur und Präzision gewonnen, sodass wir heute, und um die Erfahrung gereifter Jahrgänge reicher, von zwei ebenbürtigen Lagen sprechen. Ja, manchmal, speziell in wärmeren Jahrgängen, hat es die Lage sogar leichter und damit ein wenig die Nase vorn! Dank der Schieferböden mit lehmigen Anteilen konnten hier die Rieslingtrauben nämlich bestens durch den trockenen Sommer kommen. Es ist schwer, das berührende Erlebnis beim Genuss dieses Großen Gewächses von alten Reben aus einer Parzelle adäquat zu beschreiben. Wie erfasst man dieses phantastische Kaleidoskop an Aromen, das komplexe Potpourri an Düften...? Zart lautet das Stichwort! Das Bouquet wirkt seidig und weich, Grapefruitspalten, und Frühlingsblüten so wie ein Hauch Muskatnuss steigen aus dem Glas. Das ist höchst verführerisch und fein



gewoben. Birnenspalten steigen auf, Kernobst können wir hier nicht ausmachen. Der Jahrgang strahlt eine Frische aus, die eine andere, eher hellere Fruchtausprägung ergab. Am Gaumen ist der Riesling einfach nur fein und intensiv. Ein einnehmender trockener Riesling, dessen feiner Extrakt das Stichwort Charme aufkommen lässt. Der Wein tänzelt am Gaumen, ist niemals hart und abweisend, nie laut, sondern stets kühlend und entspannend. Dieser filigrane Weltklasseriesling schwebt geradezu in einer feinen, prononcierten Säure über die Zunge, fast schon so, wie man es von großen Weinen der Mosel kennt. Mandarinen und ein Hauch nobler Yuzu-Frucht wird hier verströmt. Das ist hochfein und völlig schwebend, ja so federleicht und filigran wie ein frisch gebrühter Jasmin-Tee, der ebenfalls nur durch das Schwenken mit frischen Blüten aromatisiert wurde, dessen Blumigkeit aber kaum zu greifen ist. Ein Weltklasse-Riesling, von dem es im Jahrgang 2019 leider nur

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2038+. ☒ ☒

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | k.A. | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | k.A. | 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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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