

## Heerkretz, Riesling Großes Gewächs trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Wagner-Stempel - Rheinhessen
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH071319

### Sensationell! 100 Punkte von Stuart Pigott (James Suckling)!

„Die Heerkretz ist das Meisterstück in der Reihe.“ – Romana Echensperger (MW)  
„Obwohl er aus dem milden Rheinhessen kommt, hat er eine extrem nordische Persönlichkeit,“ schreibt James Suckling über die Paradelage Daniel Wagners. Warum das so ist, lässt sich leicht erklären: Siefersheim ist der vulkanische Brückenkopf Rheinhessens zur Nahe. Hier ändert sich auf wenigen hundert Metern das komplette Landschaftsbild. Und auf der Kuppe der ‚Heerkretz‘ findet sich pure Heidelandschaft, mit extrem sauren und kargen Böden und einer ungewöhnlichen Flora, ein Spaziergang durch dieses Gelände ist absolut beeindruckend. Daniel Wagner machte nicht nur die Lage ‚Heerkretz‘ berühmt, sondern brachte durch seine exzeptionellen Weine aus diesen im wahrsten Wortsinne WeinBERG auch Siefersheim insgesamt wieder zurück auf die Landkarten der Weinwelt, ja schuf ein neues Bewusstsein um die Vorzüge und Eigenheiten dieser eigenständigen Grenzregion Rheinhessens. „Dank ihm ist diese Lage markanter Eckpfeiler einer neuen, aufregenden Weinkultur.“ So urteilte der Gault Millau. ‚Heerkretz‘ ist ungewöhnlich steil, passt so gar nicht in das eher von Flach- und sanftem Hügelland geprägte Rheinhessen. Diese jäh nach unten stürzende Flanke in Südexposition ist spektakulär und neben dem Roten Hang in Nierstein wohl die beeindruckendste Lage Rheinhessens. Wie der ‚Höllberg‘ ist auch der ‚Heerkretz‘ durch eine vulkanische Erhebung entstanden. Porphyrit mit einer satten Lehmauflage prägen die ‚Heerkretz‘, Trockenheit ist hier weniger ein Problem, denn vitale Böden und die Lehmauflage sorgen dafür, dass das Regenwasser gut aufgenommen wird. Die ‚Heerkretz‘ lag bis Ende der 80er Jahre völlig brach, war mit Gestrüpp und Dornbüschen verwildert. Daniel war der Pionier bei der Rekultivierung dieses Weinbergs, erinnerte sich dank alter Karten noch, dass vor Generationen hier Riesling angebaut wurde. Er erwarb Ende der 90er Jahre völlig verbuschte Parzellen, rodete und begann, sie neu zu bewirtschaften, dehnte die Flächen sukzessive aus. Heute zählt die ‚Heerkretz‘ zu den besten Lagen Rheinhessens! Ein großer Unterschied zum ‚Höllberg‘ ist die Windoffenheit. Hier am Hang fegt der Wind durch, liefert kühle Luftströme. Und diesen Unterschied



Kontrollstelle: DE-ÖKO-022



schmeckt man auch im Glas. Die ‚Heerkretz‘ ist immer kühler, schlanker und wohl der reduzierteste Riesling im Hause Wagner-Stempel. ‚Heerkretz‘ ist der Wein für Puristen und Terroirliebhaber! Die Heerkretz besitzt von allen drei Großen Gewächsen im jugendlichen Stadium die vielschichtigste Nase. Das Bouquet ist puristisch und klar. Quitten, Zitronen, gelber Tee und frischer Tabak tummeln sich hier. Im Jahrgang 2019 setzte Daniel auf schnelles Ganztaubenpressen ohne längere Standzeiten als über eine Nacht. Man musste die tiefkonzentrierten Weine mit Bedacht vinifizieren, denn sie besaßen bereits eine kompakte Struktur. Das erklärt auch den klaren und seidigen Charakter am Gaumen. Die Heerkretz ist fein und hat doch auch einen kantigeren Charakter als der goldgelbe Höllberg. Sie wirkt stets durchtrainierter, so auch im Jahrgang 2019. Die Markanz am Gaumen zeichnet den Wein insbesondere aus. Die Heerkretz gibt jetzt in der Jugend vergleichsweise wenig von sich preis (da greift man gerne mal schneller zum Höllberg, der bereits mehr Charme besitzt). Doch gerade dieser zurückhaltende Purismus, diese Geradlinigkeit, die straffe und dichte Art, die fast schon schmerzhaft brutale Mineralität des Weins und der geniale Grip am Gaumen, das sind alles Attribute eines großen Weins von Meisterhand. Für uns zähle Daniel Wagner zur Riege jener Winzer wie Tim Fröhlich oder Theresa Breuer und Klaus Peter Keller, die den Fokus auf die Präzision ihrer Weine richten. Wenn man daher diesen Stil schätzt,

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2021 bis ca. 2040

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	4.1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.5 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: DEUTDEDB595

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: KRSAD555