

Pittermännchen Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA010619

Brandaktuell: 95 Punkte (Meininger)

94-95 Punkte: „Ein weiterer äußerst vielversprechender Burgberg, der höchstwahrscheinlich dem 2017er in Nichts nachsteht.“ – Parker „Es gibt nur wenige Weingüter mit so unterschiedlichen Böden über nur einen Kilometer Distanz. Ein Geschenk der Natur!“ fasst Sylvain Taurisson-Diel das Kennzeichen des Schlossguts zusammen. In der Tat: Die Spitzen-Lagen im Weingut Diel erstrecken sich entlang eines Seitentals der Nahe über eine lange Kette unterschiedlicher Weinhänge. Von Westen nach Osten reihen sich der Schlossberg, das Pittermännchen, Goldloch und der Burgberg aneinander. Das ‚Pittermännchen‘ macht hierbei den kleinsten Anteil aus. Nur rund einen Hektar besitzen die Diels hier. Und doch spielt diese Lage – trocken wie süß – eine elementare Rolle im Lagenportfolio. Dieses sprichwörtliche Kleinod in der Kollektion von Caroline Diel zeigt eine verspielt tänzelnde und moselanisch anmutende Stilistik auf. Die Bezeichnung der Lage geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein ‚Pittermännchen‘ eine kleine Silbermünze war. Diese steile Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Feuerstein-Note verleiht. Es ist auch stets das in der Jungverkostung expressivste der drei Großen Gewächse. Für Caroline Diel muss Riesling „rassig und elegant“ sein. Diese zunächst scheinbar widersprüchlichen Attribute vereinbart von allen drei Großen Gewächsen sicherlich das Pittermännchen am besten. Im Jahrgang 2019, bei dem wie Caroline uns bescheinigt „alles wie natürlich miteinander verbunden scheint und durch eine perfekte Balance keinerlei Extreme auftreten“, empfängt uns das Große Gewächs mit einer offenen Nase, die nach gelben Pflaumen und Pomelo duftet. Sie wirkt seidig, aber auch filigran und zart mineralisch. Eine Zitrusfrucht bohrt sich mit Luftkontakt durch das feinstoffige Bouquet. Am Gaumen besticht es durch Würze und zitronige Noten, eine insgesamt saftige Frucht. Die Säure ist weich gebettet und doch scheint der Riesling niemals breit. Das ist ein wunderbar erfrischender Riesling, dessen geschmeidige Art entschleunigend wirkt. Uns beeindruckt, mit welcher Klarheit dieses Große Gewächs bereits jetzt zu trinken ist. Gleichfalls besitzt der Jahrgang 2019 ein enormes Lagerpotenzial. Unser Fazit: Ein



geniales Pittermännchen, zwischen hedonistischen Facetten und purer Mineralität tänzelnd. Liebhaber mineralischer Rieslinge mit moselanischer Finesse und Eleganz, die nicht unbedingt barocke Gewächse oder Pfälzer Schmusekätzchen zu ihren persönlichen Favoriten zählen, werden mit diesem fokussierten Riesling, der eindrucksvoll demonstriert, wie sensationell gut auch extrem trockene Rieslinge von Schieferböden schmecken

Trinkempfehlung: Das Pittermännchen ist stets schon ganz früh in Bestform(!), besitzt allerdings Potenzial bis 2035+.

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55