

Rauenthal Baiken Riesling

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Region | Rheingau |
| Erzeuger | Weingut Corvers-Kauter - Rheingau |
| Alkoholgehalt | 12.5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Bestell-Nr. | DRG030419 |

„Das Eldorado“ – Philipp Corvers

Als Eldorado beschreibt Philipp Corvers die Parzellen im Rauenthaler Baiken, unserer persönlichen Lieblingslage bei Corvers-Kauter. Es gibt legendäre, noch heute magische Rieslinge aus dem berühmten Baiken, der sich damals im Besitz Langwerth von Simmern befand. Freiherr Langwerth von Simmern gab letztes Jahr bekannt, dass er den denkmalgeschützten Hof und den zugehörigen Gutspark nicht mehr von den Erträgen aus Weinbau und Landwirtschaft unterhalten könne und verpachtete somit 15 Hektar exzellenter Flächen, darunter den Baiken. Ein Zeichen ehemaliger Größe der Rheingauer Spitzenbetriebe, die damals riesige Gutsgebäude und Fuderkeller unterhielten, die leider mittlerweile überwiegend verkommen sind oder leer stehen. Um so mehr freut es uns, dass mit der Familie Corvers-Kauter ein Weingut gefunden wurde, welches mit bestem Pioniergeiste die Wiederauferstehung solch legendärer Lagen anstrebt. Die Reben wurden hier in den 50er Jahren gepflanzt, es gibt keine Stockausfälle, denn die alten Reben wurden stets mit der Hand bewirtschaftet. Für Philipp ein klarer Vorteil, denn „das Rebalter reguliert alle Prozesse selbst viel besser als junge Reben, wo man eine Menge rausschneiden muss. Das ergibt einfach eine andere Tiefe.“ Am Südhang des Taunusgebirges liegt der Baiken, der in Anlehnung seiner gebeugten Lage zum Sulzbach hin nach dem altdeutschen bougen, was für „biegen“ steht, benannt wurde. Tiefgründige Phyllitböden, sogenannter Ölschiefer, prägen hier den Wein. Es ist übrigens auch eine Lage, die prädestiniert ist für feine Spätlesen, die generell keine allzu fetten Rieslinge hervorbringt und uns vielleicht genau deshalb um so mehr begeistert. Im Jahrgang 2019 kommt die Geschliffenheit der Lage bestens zur Geltung. Aus dem Glas duftet es nach frischer Minze, Zitronen und Limette. Der Riesling wird pur, zeigt eine markante Härte und mineralische Ausprägung. Am Gaumen gleitet er fein und fast tänzelnd entlang, zeigt eine ausgeprägte Schiefermineralität. Das ist ein wunderbarer Terroirwein der Extraklasse, der nur vom im großen Holzfass ausgebauten Grand Cru-Format aus selbiger Lage einen noch vielschichtigeren Ausdruck findet. Ein Top-Tipp, mit besonderer



Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort, Höhepunkt wohl bis 2033+ ☒ ☒

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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