

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



## **Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese**

Region: Mosel (Saar-Ruwer)  
Erzeuger: Willi Schaefer - Graach, Mosel  
Alkoholgehalt: 7,5 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DMO020219

**Geschliffen, klar und animierend!**

94 Punkte - MOSEL FINE WINES!

„Man spürt hier die tolle straffe Struktur des Jahrgangs“ – Christoph Schaefer

Für Christoph Schaefer hat sich die ehemals gültige goldene Regel des späten Lesens in den letzten Jahren eindeutig verschoben. „Es wird immer wichtiger, den richtigen Lesezeitpunkt zu wählen um den Charakter der Weine festzulegen, die man sich wünscht.“ Dementsprechend agierte er 2019 im Weinberg, legte nach kurzem Probieren der Trauben gar den Lesebeginn eine Woche nach vorne. Vielleicht hat er auch deshalb derartig geniale Spätlesen wie diese eingefahren. 2019 ist für ihn ein Jahr der Spät- und Auslesen. In diesem Prädikat strahlen die Weine durch Konzentration und Feinheit, wirken regelrecht erhaben. Das Graacher Himmelreich ist so lagentypisch und hebt sich vom dunkleren und steinigere Domprobst ab.

Die Feinheit regiert beim Himmelreich, die Frucht ist in dieser Spätlese präsenter als beim Kabinett aus der gleichen Lage. Im Prinzip ist das nur die intensivere Interpretation der Lage. Denn die zarte Süße ist subtil eingebunden, wird von der feinen Mineralität und reifen Säure aufgefangen. Das Bouquet hinterlässt den Duft von frischen Birnen und eine feine Würze. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Ananas, Ingwer und Sternfrucht. Diese Frucht wird gebettet in eine straffe und vielschichtige Struktur, ein festes Gerüst, gebündelt mit einer ausgeprägten Mineralität. Die Frucht ist nicht exotisch, wirkt seriös und kühl. Das ist schon ein ziemlich großer Wein!

