



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

Bockenauer Weissler Burgunder „S“ trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DNA030119

So klar, so charakternoll und elegant. Das ist Weißburgunder S-Klasse auf GG-Niveau.

Das „S“ ist nicht nur in der Automobilindustrie ein Kürzel für die Spitzenklasse. Auch bei Tim Fröhlichs Weinen steht es für außergewöhnliche Qualität und eine besondere Klasse. Bei diesem „Weissen Burgunder S“ aus Bockenauer Lagen ist es allerdings immer wieder frappierend, wie wunderbar vielschichtig dieser Wein daherkommt, der dabei immer klar, präzise und schlank bleibt. Es ist kein Dickschiff – falls Ihnen dieser Begriff für die größten Schiffe einer Flotte geläufig sein sollte – wie es bei manchen im Holz ausgebauten Weißburgundern den Anschein hat. Zwar hinkt der Vergleich zur S-Klasse jetzt ein wenig. Aber zurück: Dieser „Weisse Burgunder“ gleicht einem flotten Sportwagen mit Mittelmotor.



WAS MACHT DIESEN WEIN SO BESONDERS?

Da wäre zunächst das Lagenpotential zu nennen. Die Trauben stammen zwar aus verschiedenen Parzellen in Bockenau, vor allem aber aus einem Weinberg, dessen Rebstöcke Tims Großvater vor fast 50 Jahren in den roten Schiefer gepflanzt hat. Dort wurzeln die alten Reben und bringen diese besondere Lebendigkeit mit, die Tims Weine ja generell auszeichnet. „Die Trauben sehen hier jedes Jahr aus wie aus dem Bilderbuch, sie sind kleinbeerig, die Reben wurzeln tief und ergeben einen mineralischen Wein.“ So bringt es Tim Fröhlich auf den Punkt. Doch zu einem solchen Wein gehört natürlich noch viel mehr, der richtige Lesezeitpunkt zum Beispiel, der bei Tim im Herbst eher früh als spät liegt, um die Säure zu bewahren, die ja gerade beim Weißburgunder zu beachten ist. Hinzu kommt die Menge, die bei ihm immer unter 40 hl/ha liegt, was wenig ist für Ortswein-Qualitäten. Schließlich folgt der Ausbau, der bei Schäfer-Fröhlich in Fudern stattfindet, keine Holzprägung einschließt, dafür aber Seidigkeit und Cremigkeit, die seine „Burgunder“ auszeichnet.

So ist hier in 2019 ein Wein entstanden, der seine Nähe zum „Weissen Burgunder“-Gutswein keineswegs verleugnet, aber die an sich schon hervorragende Qualität ganz behutsam weitertreibt. Im Duft findet man grüne und gelbe Birnen, Reineclauden und Mirabellen, Kaktusfeigen und etwas Stein, Rauch und Lanolin. Am Gaumen ist dieser „S“ beeindruckend saftig und seidig, dann wird die Kraft, die dieser Wein in sich birgt, immer deutlicher, die feine Textur, die der „Weisse Burgunder“ besitzt,

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

ein Hauch von Phenolik, etwas von Birnen- und Apfelschalen sowie Tabak und Stein, der sich in die Frucht mischt. All das kleidet den Gaumen aus, hat Tiefe und bleibt doch immer absolut präzise und so klar, wie es bei Weißburgundern auf diesem Niveau nur selten zu finden ist.