



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

Blanc de Noir, rosé trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: DNA031819

Kaum ein Weintyp ist in den letzten Jahren so populär geworden wie der Rosé. Eine besondere Variante ist der Blanc de Noir. Dabei handelt es sich um einen Wein von roten Trauben, der direkt und ohne Standzeit gepresst wird. So ist es auch bei Tim Fröhlichs trockenem „Blanc de Noir“, einem reinsortigen Spätburgunder. Tim liest die Trauben reif, aber früh, wenn sie noch eine knackige Säure haben, und presst sie dann direkt ab, sodass ein blassfarbener Wein entsteht, der an Korallen oder auch an weißen Tee erinnert. Wer Tim kennt, weiß, dass dieser Weißweinwinzer auch bei diesem Wein keine Kompromisse eingeht. Also vinifiziert er den Wein so knackig, so druckvoll und so frisch, wie er dies auch bei seinen Weißweinen praktiziert. So „Froh zu sein bedarf es wenig“, heißt es in einem Kinderlied. Und das sollte man sich auch beim Wein öfter mal sagen. Denn manchmal reicht trotz anderer großartiger Orts- und Lagenweine ein Gutswein wie der „Fröhlich“ von Tim Fröhlich, um genau diesen Zustand zu erreichen. Der „Fröhlich“ ist ein Müller-Thurgau. Doch Tim weiß, weshalb er das nicht aufs Etikett schreibt. Zu schlecht ist der Leumund der Sorte, die deswegen schon in „Rivaner“ umbenannt wurde. Doch auch das hilft nicht, wenn es einem nicht gelingt, sorgsam mit einer Sorte umzugehen und nicht mehr von ihr zu verlangen, als sie leisten kann, aber eben auch nicht weniger. Tim trifft es Jahr für Jahr auf den Punkt. Und dabei kommt ihm zugute, dass seine Müller-Thurgau-Lage bereits mehr als 45 Jahre alt ist und die Wurzeln ihren Halt tief im roten Schiefer, im Porphyr und im entsteht tatsächlich ein Weißer mit der Rotfruchtigkeit eines Spätburgunders. Im Duft erinnert er an Stein, Kräuter und Apfelschalen, an Grapefruit- und Orangenzesten, an weiße Blüten und an die Luft in einem sonnigen Laubwald. Am Gaumen dann zeigt sich das Rote in Form von Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, Blutorangensaft und Zesten. Dabei durchströmt den Wein eine Rassigkeit, eine Frische, ein Säuredruck und eine steinige Kühle, dass es eine Wonne ist, zumal sich im Finale ein wenig Salz in die kühle Frucht mischt. Und wir wissen, was das bedeutet: Bitte nachfüllen!

