



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

Weisser Burgunder trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DNA032819

Weißburgunder im Tim-Fröhlich-Stil: rassig, mineralisch und mit viel Zug!

Es gibt diese Weine, von denen man annimmt, dass in ihnen so viel Energie steckt, dass sich die Flaschen gleichsam von selbst bewegen – Richtung Trinkglas, zum Beispiel ... Tim Fröhlichs trockener 2019er „Weisser Burgunder“ ist ein solcher Wein. Den Zusatz „trocken“ meint er ja sozusagen wörtlich, auch wenn der Wein ein wenig Restzucker stehen lassen dürfte. Doch das ist nicht Tims Idee von einem Wein. Die ist eher geprägt von Trinkfluss durch Mineralität und Säuredruck in Verbindung mit einer leichten Seidigkeit und Cremigkeit, die dann auch noch für Eleganz sorgt. Ja, dieser Guts-Weißburgunder aus dem Hause Schäfer-Fröhlich bietet all das. Und obwohl das Haus mittlerweile zu den besten und am meisten dekorierten in Deutschland gehört, bietet Tim seine Gutsweine immer noch zu einem erstaunlich günstigen Preis an. Wir danken ihm für diese Bodenständigkeit, und das umso mehr, weil er diesen Weinen ebenso viel Aufmerksamkeit schenkt wie den Großen Gewächsen. Das zeigt sich auch nachher im Glas. In diesem Fall duftet es nach herrlichem frischen Weißburgunder mit Noten von grünen Äpfeln, Birnen, Reineclauden und Mirabellen. Auch ein wenig Zitrusfrucht ist mit dabei, ferner ein Hauch von Lanolin, Stein und Kräutergarten. Am Gaumen dann ist das mal wieder 100 % Schäfer-Fröhlich. Es macht viel Spaß, einen so schwungvoll frischen und säurebetonten Wein im Glas zu haben. Auch wenn die Säure rebsortentypisch natürlich weicher und zurückhaltender ausgeprägt ist als beispielsweise beim Riesling. Aber die Lebendigkeit ist hier genauso hoch. Dazu kommt die schon angesprochene Seidigkeit am Gaumen, die einfach gut zum „Weissen Burgunder“ passt, und eine Energie, die sich erst am Gaumen so richtig entlädt wie eine 9-Volt-Batterie, aber anhält bis ins ausgeprägt saftige Finale. Bitte mehr davon!

