

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



Qvinterra Riesling trocken

Region: Rheinhausen
Erzeuger: Weingut Kühling-Gillot - Bodenheim, Rheinhausen
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRH030519

Feincremiger Riesling der Extraklasse

Die latinisierende Namensgebung von Carolin Spaniers „Qvinterra“-Portfolio bezieht sich auf die je fünf Ortschaften und Böden, von denen die Trauben für die Weine stammen. Und wer Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot kennt, weiß um die Güte der Einstiegsweine. Von Hand gelesen, noch einmal am Sortiertisch im Weingut selektioniert, spontan vergoren – alles andere als „nur“ Basisweine!

Dieser erfrischend eigenständige Riesling von der Rheinterrasse ist in seiner Stilistik vielen hauptsächlich fruchtbetonten crowd-pleasern weit entfernt. Im Glas finden sich gelbe Pflaumen, ein Hauch Anis und Gewürze, die an eine Currymischung erinnern. „Hier in Oppenheim, woher rund 60 % der Trauben für den Qvinterra stammen, beginnen wir mit der Lese – bevor es dann weiter an den roten Hang geht,“ erklärt H. O. Spanier. Ein Vorgehen, das sich dem Wein spürbar mitteilt: Prägnanz, Frische, am Gaumen wunderschön balanciert, insgesamt etwas cremiger und weicher als etwa der „Eisquell“, die Kalklagen-Variante von Battenfeld-Spanier: ein echter Charmeur mit rheinhessischer Fülle und zarter Mineralität.

Überhaupt ist der Gutswein stets die Visitenkarte eines Weinguts. Und mit dem erstaunlich komplexen Basisriesling haben sich Carolin und Hans Oliver selbst übertroffen. Ein Gutswein darf (muss?) immer ein bisschen mehr bieten, als er eigentlich kostet. Aber er muss eben auch von Anfang an Freude bereiten, muss im Grunde Lust darauf zu machen, den nächsten Schritt zu wagen und sich auch den Spitzenweinen anzunähern. Mit dem Qvinterra, da wetten wir, gewinnen unsere sympathischen Weinmacher jeden Rieslingfreund gleich mit dem ersten Schluck! Druckvoll, saftig, mineralisch, am Gaumen konzentrierte Frucht und eine schon fast ölige Fülle, aber dank seines puristisch trockenvergorenen Ausbaus, der komplette Gegenentwurf zu von Restzucker kaschierten Rieslingen, die nach einiger Zeit der Reife nur noch „verwaschen“ im Glas stehen.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039