

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 AC · 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



Alte Reben „Fuder Nr.4”

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO011119

Bester Gutswein (WEINWIRTSCHAFT)! Und nur bei Pinard de Picard!

Dieser edle Riesling-Solitär hat mittlerweile eine ureigene Pinard-de-Picard-Tradition: Roman hat uns wie stets sein bestes Fuder der ältesten Reben aus seinen Saar-Steillagen separat abgefüllt und damit einen Wein geschaffen, der Liebhaber großer deutscher Rieslinge wegen seiner traumhaften Mineralität, seiner geschmeidigen, cremigen Textur und seiner faszinierenden Frucht schlicht in Entzücken versetzt – und dies zu einem genialen Preis! Da Roman und sein langjähriger Kellermeister Dominik in den letzten Jahren ihren individuellen Stil konsequent weiterentwickelt haben und in ihren großen Rieslingen präziser denn je zuvor die Finesse und Eleganz ihrer fabelhaften Lagen mit Weltruf herausarbeiten, präsentieren sie uns und Ihnen mit diesem ebenso frischen wie cremigen und tief mineralischen 2019er einen herrlich trockenen, vibrierend rassigen Riesling voll feiner, filigraner Frucht, der seine Herkunft von einem der besten Weißweinterroirs der Welt, den steilen Schieferlagen der Saar, in Referenzqualität widerspiegelt. Eine geniale Mischung aus dem kompakten 2017er Jahrgang und der fruchtigen Fülle der 2015er Rieslinge. So in etwa lässt sich der aktuelle Jahrgang umschreiben. Es ist die pure Mineralität, die hier schon in der Nase und später dann am Gaumen überzeugt. Eine fruchtige Frische, ein Hauch von Zitrusabrieb, Orangenblüte und Pampelmusen samt Ananas tummeln sich hier am Gaumen, unterlegt von der zarten Würzigkeit getrockneter Blüten. Das Hauptthema dieser Fassabfüllung lautet Präzision! In seiner Stilistik filigran, trinkfreudig und von feinem Schmelz im ungemein langen, mineralischen Abgang (Salz und Jod) unterlegt. Kurzum: Ein wunderschöner Riesling von den Steillagen der Saar aus traumhaft alten Reben, ein phantastischer Essensbegleiter, der den Maßstab setzt in seiner Preisklasse.

