

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: KRSAD55



„Uhlbacher Götzenberg“ Riesling Großes Gewächs

Region: Württemberg
Erzeuger: Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DWU013118

Man muss hier keine Götzen anbeten, sondern einfach nur eines der ungewöhnlichsten GGs des Landes genießen.

Wenn man einen Eindruck davon bekommen möchte, wie konsequent sich Rainer Schnaitmann in den letzten Jahren eine eigene Stilistik, ja einen eigenen Stil zugelegt hat, dann ist das „VDP. Große Gewächs“ aus dem Uhlbacher Götzenberg eines der besten Beispiele. Es fällt aus der mehrere hundert Weine umfassenden Riege des besten trockenen deutschen Rieslinge eindeutig heraus. Manchen mag das abschrecken, weil der Wein so ungewohnt wirkt, uns aber fasziniert das über alle Maßen; denn der „Götzenberg“ verbindet Charakter, Eigenständigkeit und Wildheit mit einer beeindruckenden Substanz, basierend auf der Erfahrung und dem Können dieses württembergischen Ausnahmewinzers.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-022

Der „Uhlbacher Götzenberg“ ist geprägt von dem für diese Region so typischen Schilfsandstein. Die Reben werden biologisch-organisch bewirtschaftet. Rainer gibt dem Riesling, und das ist schon für ein „GG“ vergleichsweise ungewöhnlich, und in dieser Form macht das sonst eigentlich nur H. O. Spanier so konsequent, eine verlängerte Maischestandzeit, das heißt, dass der Saft längere Zeit auf den Schalen bleibt und mehr Farbe, mehr Phenolik, mehr Gerbstoff aufnimmt. Nach dem endgültigen Abpressen wird der Riesling spontan vergoren, und das besonders lange, nämlich über 22 Monate hinweg und auf der Hefe ausgebaut. Und da ist nicht nur die Feinhefe mit im Spiel, sondern die gesamte Hefe. Das gibt dem Wein noch einmal zusätzliche Substanz und Tiefe. So ist hier ein multidimensionales „Großes Gewächs“ mit 4,2 Gramm Restzucker und 8 Gramm Säure entstanden, welches zunächst richtig reduktiv, wild und ungestüm duftet. Das verwundert nicht bei einem solch langen Hefelager unter weitgehendem Luftabschluss. Da muss sich der Wein erst einmal recken und strecken, und da helfen Zeit und Luft und eine Karaffe ganz ungemein. Danach wird es floral und duftig mit Orangenblüten, Curryblättern und Zitronen, Zitronenabrieb und Ingwer, weißem Kandis und Frucht. Steinobst wie Pfirsiche, Mirabellen wie auch Aprikosen sind da ebenso vorhanden wie eine kaum gereifte Ananas, ferner Birnen und frische wie mürbe Äpfel, ein wenig Hopfen und süße Hefe. Gerade Letztere deutet an, dass hier ein Wein mit sehr wenig Schwefelzugabe entstanden ist, die auch kaum nötig ist, wenn man einen Wein so lange auf der Vollhefe belässt. Am Gaumen wirkt der Riesling leicht nussig und kalkig, straff und schmelzig. Mit Luft wird er immer druckvoller, lebendiger, vibrierender und salziger.

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

Auch das Salzige kann man sehr gut mit dem langen Hefelager in Verbindung bringen. Der Restzucker von 4,2 Gramm fällt kaum auf, die Säure aber wird immer druckvoller und spannt den Wein wie einen Flitzebogen. Die Textur des „Götzenberg“ ist hervorragend. Sie sorgt für ein ausgewogenes Mundgefühl, bei dem sich erdige, salzige, steinige, fruchtige und würzige Noten die Waage halten. Das ist überaus gekonnt gemacht und bietet nicht nur sehr viel Substanz, sondern zeigt einen wirklich singulären Charakter, den es unbedingt zu entdecken gilt!