

Hattenheim Nussbrunnen Riesling, trocken

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Corvers-Kauter - Rheingau
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRG030620

Kraftvoll, cremig, saftig und ausgestattet mit enormem Trinkfluss!

Der Name der Lage Hattenheimer Nussbrunnen ist schnell erklärt. Eine Quelle, um die sich früher Nussbäume gruppiert haben und die auch heute noch direkt an der Lage zu finden ist, gab dem vom Löss geprägten Weinberg seinen Namen. Die Parzellen, die das Weingut Corvers-Kauter seit einigen Jahren bewirtschaftet und auf Bioland®-Weinbau umgestellt hat, gehören zum traditionsreichen Weingut der Freiherren Langwerth von Simmern, das aber 2017 den Entschluss gefasst hat, keinen Weinbau mehr zu betreiben. Der Nussbrunnen zählt zu den 15 Hektar Rheingauer Spitzenlagen, die Brigitte Corvers-Kauter und Dr. Matthias Corvers langfristig pachten konnten. Der „Nussbrunnen“ ist ein Lagenwein, der recht früh gefüllt wird, weil er immer sehr früh zugänglich ist. Entsprechend ist es der Erste-Lage-Riesling, der das Weingut bereits im Frühjahr verlässt. Wie alle Lagenweine wurde er im Weingut langsam mit der Korbpresse gepresst und im 1.200er-Fuder ausgebaut. Der Riesling duftet schon herrlich cremig, seidig und satt nach einer Mischung aus lemon curd, reifen gelben Birnen und ein paar Schnitzeln von gelbem Steinobst. Begleitet wird die reife Frucht von Stein und Kräutern. Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Zunächst zeigt sich die herrlich üppige Cremigkeit und die reife Kern- und Steinobstfrucht. Dann packt irgendwann die Säure zu und liefert einen angenehmen Druck an den Gaumen. Sie balanciert die saftig schmelzende Frucht, sorgt für Frische und Lebendigkeit. Das macht vom ersten Moment an großen Spaß und hat enorm viel Trinkfluss. Dabei sollte man die Kraft, die dieser Riesling besitzt, nicht unterschätzen. Er bleibt kraft- und druckvoll



Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort, Höhepunkt wohl bis ca. 2030+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	6.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.1 g/l	Analysedatum	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555