

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



## **Ruppertsberg Reiterpfad Riesling trocken**

Region: Pfalz  
Erzeuger: Weingut Seckinger - Niederkirchen  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DPF100119

### **Ganztraubenpressung und Holzfassausbau prägen diesen Riesen**

*Es sind die Lagenweine, die uns vergangenen Herbst bei unserer Verkostung mit Jonas Seckinger derart überzeugten, dass wir sie unbedingt sichern mussten. Sie sind in ihrer Machart völlig eigenständig und zählen zu den authentischsten trockenen Rieslingen der Pfalz – ursprüngliche Vinifikation, ganz klar alten Schule. Und in der Tat sind es Weine wie sie Jonas' Großvater früher vinifiziert hat, eine Stilistik die die Brüder im Weingut heute wieder anstreben. Alle Lagenrieslinge verbleiben entweder nach Maischestandzeit oder Ganztraubenpressung volle 16 Monate auf der Hefe, werden im großen Holzfass ausgebaut und lediglich vor der Füllung minimal geschwefelt. Um diesen kompromisslosen und riskanten Stil zu fahren, müssen die Weine knochentrocken vergoren werden – was sie, in Verbindung mit dem langen Fassausbau, letztlich so komplex und terroirbezogen macht.*



*Den Ruppertsberger Reiterpfad hat der Opa Jonas übergeben, der, obwohl über 90 Jahre alt, noch immer durch die Rebzeilen streift. Seit 2014 bewirtschaften die Seckingers den Weinberg, dessen Trauben zuvor immer an die Genossenschaft gingen, nach ihren Vorstellungen. Seit 2019 ist er in Umstellung zur biologischen Bewirtschaftung, die mit dem Jahrgang 2021 abgeschlossen ist. Dieser feine Riesling aus dem Paradejahrgang 2019 duftet ungemein salzig – anders lässt sich das kaum beschreiben. Der lange Hefeausbau gibt ihm Substanz mit auf den Weg, viel Hefearomen, die ganz frisch geöffnet fast an Süßgebäck erinnern, mit Belüftung aber immer mehr vom Lagencharakter offenbaren. Ein Hauch von Birne und Salzgebäck taucht auf, eine subtile Oxidationsnote schwingen mit, wie man sie von den feinsten Weißweinen aus dem Jura kennt. Am Gaumen definiert dann auch genau diese Würzigkeit den kargen Riesling, der im Abgang immer feiner wird und sich im Glas mit jeder Minute entfaltet. Das ist ein Stil, der uns lange Zeit so nicht untergekommen ist, der uns aber an die besten Exemplare gereifter Rieslinge aus dem Elsaß und der Pfalz erinnert. Genau dorthin führt uns die Reise zurück, zu den Ursprüngen des Winzerhandwerks. Wenn man den völlig überstrapazierten Begriff des „Meditationsweins“ verwenden möchte: Hier trifft er tatsächlich zu!*

*PS: Erst im Februar 2021 haben Seckingers alle Lagenrieslinge von 2019 freigegeben. Das muss man sich erst mal leisten können!*