

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Weißburgunder „Rote Erde“ trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Jakob Schneider - Nahe
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DNA060120

Weißburgunder mit den idealen Proportionen

Eine der beliebtesten und wichtigsten Cuvées: Die „Rote Erde“ von Jakob Schneider. Wir nehmen diese Herausforderung jährlich mit sportlichem Ehrgeiz an, wenn wir gemeinsam mit Jakob einen Nachmittag lang aus vielen Partien die finale Assemblage der beiden Weißweine zusammenstellen – immer mit dem Ziel, den schönstmöglichen Wein für Sie, werte Kunden, zu einem wirklich kleinen Preis herauszuholen. Das war uns diesmal, den aktuellen Umständen geschuldet, leider, leider nicht möglich. Wir haben uns aber nicht aus dem Konzept bringen lassen und Jakob gebeten, einige Fassproben zu füllen, die wir dann in unseren Räumlichkeiten in Saarwellingen blind verkostet haben. Dabei ist ein wunderbar animierender Weißburgunder herausgekommen, der einfach nur Spaß macht!

Es handelt sich dieses Jahr um eine Cuvée aus zwei Partien. Eine Hälfte der Trauben stammt aus Laubenheim (nördlich von Bad Kreuznach), wo auch die Verwandtschaft von Jakobs Großmama einige Flächen besitzt. Hier dominieren schwerere Böden von rotem Kieselstein mit etwas höherem Lehmenteil. Das Ergebnis ist Kraft und ausgeprägte Frucht. Ihre Balance erhält die Cuvée durch die perfekte Mischung mit Weißburgunder aus Niederhausen, genauer gesagt dem Rosenheck. Die Reben sind hier bereits 25 Jahre alt, die Erträge sind entsprechend niedrig, und bringen – der kühlen Lage wegen – spätausreifende Trauben hervor, die, so Jakob, immer eine starke Mineralität in sich bergen. Ein Zehntel unserer Cuvée „Rote Erde“ wurde im Holzfass ausgebaut, was dem Wein einen unserer Meinung ziemlich sensationellen Schmelz und die genau richtige Nachhaltigkeit am Gaumen beschert.

Das Bouquet des 2020ers ist ungemein subtil: weiße Blüten, ein Hauch Birnen und Zitruspalten, auch etwas Marzipan, die feine Frucht dominiert das Geschehen, die zarte, dennoch deutliche Würze der Rebsorte schwingt im Hintergrund mit – ein Genuss! Dieser Gutswein ist für seine Preisklasse (und darauf sind wir sehr stolz) bemerkenswert kraftvoll und angenehm stoffig am Gaumen, wirkt dabei aber ungemein leichtfüßig, ganz so wie man das von einem Weißburgunder gewohnt ist, den man über die nächsten zwei bis drei Jahre mit Gusto trinken kann. Das Frucht-Würze-Spiel setzt sich am Gaumen fort, hier punktet unser „Muntermacher“ mit einer zitrisch-apfeligen Aromatik und geradezu entzückender Frische. Trocken ausgebaut aber nicht karg, überzeugt dieser rebsorten-



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

und herkunftstypische Wein mit in seiner Preisklasse starkem Charakter, der immer auch die feinwürzige Mineralität der roten Böden widerspiegelt. Eindeutig einer unserer schönsten Weißburgunder unter zehn Euro!