

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



## Felsenberg Riesling Großes Gewächs

Region: Nahe  
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau

Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DNA030220

**„Felsenberg geht immer komplett weg von der Frucht.“ – Tim Fröhlich DNA030220  
Felsenberg Riesling Großes Gewächs, 2020 64,00 €/l**

Im mittleren Nahetal, unterhalb des berühmten Örtchens Schlossböckelheim gelegen, (Helmut Dönnhoff und Tim Fröhlich haben mit ihren Weinen über viele Jahrgänge hinweg dessen Ruhm hinaus in die weite Welt getragen!) steigt nördlich der Nahe ein 40 bis 60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 Metern Höhe auf: der legendäre Felsenberg. Dieser Felsgürtel im Hangrücken schützt die Reben vor kalten Fallwinden und dient gleichzeitig als optimaler Sonnenspeicher. Und der leicht erwärmbare Vulkangestein- Verwitterungsboden, das Urgestein des Felsenbergs, bringt mit seinen alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinns-Mineralität besitzen, welche, wie bei den teuersten Prestige-Burgundern, mit einer salzigen Komponente alle olfaktorischen Sinne betört. Tim Fröhlichs Parzelle liegt etwas näher zum Fluss und tiefer als jene der Dönnhoffs und ist auch etwas flacher. Der Felsenberg ist damit eine absolut herausfordernde Lage, denn er neigt dazu, sehr schnell hochreife Trauben abzuliefern. Die Entwicklung von perfekten Trauben zu überreifen vollzieht sich hier teilweise über Nacht und an sehr sonnigen Tagen innerhalb weniger Stunden, auch wegen der hohen Luftfeuchtigkeit, bedingt durch die Nähe zum Fluss.



Tims Felsenberg ist unter den Großen Gewächsen immer der kräftigste Riesling. Das bedeutet aber nicht zwangsweise, dass wir es hier mit einem fruchtintensiven Riesling zu tun haben. Im Jahrgang 2020, der Tim eine entspannte Lese erlaubte, wenngleich die uns allen bekannten Umstände das ganze Team und die Familie vor hohe Herausforderungen setzten, knackt die Mineralität des Felsenbergs regelrecht am Gaumen. Gerösteter Sesam, Kaktusfeigen und Mandarinen steigen aus dem Glas. Allerdings nur als Andeutung. Vielmehr sind hier Würze und Flintigkeit im Fokus. „Ich mag es, wenn die Trauben auch noch grüne Reflexe haben, es muss nicht mehr goldgelb sein, wenn gelesen wird. Die Erfahrung zeigt, dass grünlich funkelnde Trauben wünschenswert sind, um die Kühle und Frische im Wein zu behalten.“ so Tim Fröhlich. Am Gaumen zeigt sich der Felsenberg mit kräftigem Extrakt und dunkler Mineralik. Ein steiniger, salziger Riesling mit äußerst polierter und runder Textur. Das ist nah an 2019, allerdings bereits etwas zugänglicher und leichtgewichtiger als die zugeknöpften Großen Gewächse aus dem Vorjahr. In Sachen Griffigkeit ähneln sich beide Jahre allerdings enorm! Felsenberg, das fühlt sich an wie

**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

*Steine lutschen! Immer knochentrocken, nie Kompromisse eingehend, immer geradlinig und druckvoll und mit dem feinen Feuersteinaroma ausgestattet. Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, laserstrahlartig gebündelte Energie! Dunkle Vulkangesteinsaromatik, die die Zunge ummantelt, eingebettet in einen cremigen Schmelz und innere Kraft, die diesen Weltklasseriesling zu einem Solitär dieses Jahrgangs werden lässt.*