

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 3303
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303



Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA030320

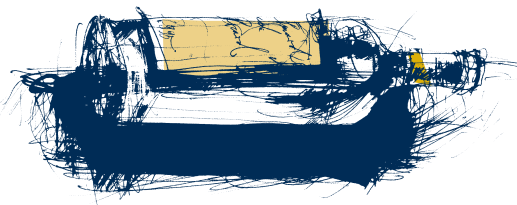
Kupfergrube: Der Name ist Programm! „Wir waren 2020 die ersten, die in Schlossböckelheim gelesen haben.“ – Tim Fröhlich

Die Schlossböckelheimer Kupfergrube erinnert uns an Klaus Peter Kellers Abtserde. Wenn wir die großen Weine probieren, dann zeigt sich die Kupfergrube meist noch am unfertigsten, denn sie braucht oft mehr Zeit in der Gärung, wirkt im Frühjahr noch diffus. Es bedarf einfach mehr Zeit, bis sich der Riesling von hier in voller Klarheit zeigt. Das gibt der Kupfergrube ein fast mystisches Element, dieser von Porphyr-Gestein geprägten Lage mit über 50-jährigen Reben.



In unmittelbarer Nachbarschaft zum Felsenberg, gerade einmal 150 Meter entfernt wächst das Große Gewächs der Kupfergrube – ein völlig anderer Rieslingcharakter. Auf einer alten Kupferschürfung an einer Engstelle des Nahe-Tals entstand diese weltweit wohl einzigartige Weinbergslage, in der das Weingut Schäfer-Fröhlich ein „Filetstück“ besitzt: Die steilste Parzelle (bis zu 70 % Steigung!), spektakulär am Fuße einer nackten vulkanischen Felswand gelegen, welche die Wärme in die sorgsam gepflegten Rebanlagen reflektiert, mit einem fantastischen Mikroklima gesegnet, das wegen der Enge des Tals und der dadurch bedingten leicht verminderten Stundenzahl der Sonnenscheineinstrahlung eine langsame, gleichmäßige, optimale Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen garantiert, die wiederum für die singuläre Stilistik dieses Rieslinggiganten verantwortlich zeichnet. Der äußerst mineralische vulkanische Verwitterungsboden (mit einem Hauch von Kalk im felsigen Untergrund) lässt in dieser unvergleichlichen Terroir-Enklave Rieslinge entstehen, die ihrer minzigen, kräuterwürzigen Noten und ihrer weißen und gelben Aromen wegen an der Nahe stilistisch einzigartig sind. Für Tim Fröhlich hat die Kupfergrube stets die etwas kühlere Aromatik als der benachbarte Felsenberg. Letzterer hat Aromen in Richtung weiße Früchte, die Kupfergrube fällt eher bissig mit Grapefruitaromen und strahlender aus. Verrückt, wenn man bedenkt, dass beide Lagen in etwa lediglich 150m voneinander entfernt liegen!

Im Jahrgang 2020 fällt Tim eine klare Entscheidung. Dogmen sind ihm fern, er entscheidet stets à la minute, mit viel Erfahrung und noch mehr Feinjustage, wenn ihm alle relevant erscheinenden Parameter vorliegen: „Wir waren 2020 die ersten, die in Schlossböckelheim gelesen haben. Das war auch gut so! Ich bin zwar ein großer Freund



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

der späten Lese. Wenn es sinnvoll ist, lesen wir aber auch deutlich früher. Hier in der Kupfergrube war bereits alles perfekt, ich wollte nicht mehr abwarten, auch wenn es immer eine große Überwindung kostet zu lesen, wenn noch kein anderer Winzer im Weinberg unterwegs ist. Wir haben dann in zwei Tage quasi alle Schlossböckelheimer Parzellen gelesen, der Zeitpunkt war ideal, die Säurewerte perfekt. Außerdem habe ich den Wein frühzeitig von der Vollhefe genommen, um die Schlankheit zu betonen,“ so Tim.

2020 zeigt sich die Kupfergrube – die Tendenz gaben die letzten beiden Jahre vor – etwas klarer im Bouquet und noch brillanter. Es duftet steinig, tief und nach hellen Früchten aus dem Glas. Ein Hauch Kaktusfeigen, weiße Johannisbeeren, Zitronen und Feuerstein. Am Gaumen zeigt sich die Säure eher im Nachhall, ist bestens eingebunden. Das ist ein kompakter, engmaschiger Riesling, dessen rote Fruchtklänge am Gaumen, unterlegt von feiner Würze, einen höchst eigenständigen Riesling ergeben, wie er nur aus der Kupfergrube stammen kann. Dabei zeigt sich der Wein enorm dicht und durch seine Aromen- und Strukturbündelung schlank. Alles ist hier auf engstem Raum vorzufinden in diesem jugendlichen Stadium und bereits bestens ausgewogen. Auch hier merkt man bei einem Spitzenwinzer die stetigen Lern- und Verfeinerungsprozesse, speziell in den letzten Jahren, in denen Winzer weltweit ihre Arbeit (aufgrund der klimatischen Veränderungen an bisher nie dagewesene Begebenheiten) adaptieren mussten. Die oberste Spitze schafft das mit Bravour und Sieben-Meilen-Stiefeln!

Diesem Prozess gingen viele Jahre der Entwicklung voraus: Nach der Übernahme der Parzelle im Jahr 2004 und der sorgfältigen Regenerierung der Böden durch das „Dream-Team“ (u. a. Einbringung von Stroh im Weinberg, um den vom Vorbesitzer eingebrachten Stickstoff aus dem Boden zu ziehen) zeigt sich die Kupfergrube Jahr für Jahr mehr in ihrer exotischen Frucht reduziert. „Kraft und geschmeidige Eleganz“ (so die Laudatio des Gault&Millau) bilden hier keinen Gegensatz, sondern zwei betörende Seiten einer Medaille, die das Faszinosum dieses fabelhaften Rieslings ausmachen. Auf Stilmittel wie etwa batonnage, das Aufrühren der Hefe, um mehr Fülle in den Wein zu bekommen, verzichtet Tim bewusst. Er ist kein Freund dieser Technik, denn dies geht stets zu Lasten von Eleganz und Finesse, den beiden wichtigsten Eigenschaften, die Tim in seinen Weinen sucht, daher hat er seit fünf Jahrgängen darauf konsequent verzichtet, um noch mehr Feinheit in den Weinen zu erzielen. Die Kupfergrube zeigt für uns eine ähnliche stilistische Weiterentwicklung, wie wir sie im letzten Jahrzehnt beim grandiosen Hubacker von Klaus Peter Keller miterleben durften.

Werte Kunden: Tims Kupfergrube ist das nordische Exemplar zu so manch deutlich „mediterraner“ geprägten Wein aus einer Lage, die durch den genialen Tim Fröhlich eine atemberaubende Wiederbelebung erfahren hat. Wir ziehen unseren Hut vor diesem Meisterstück mit klarer Kante!