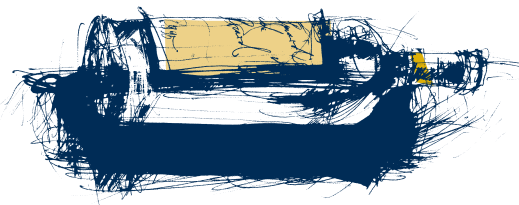


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Halenberg Riesling Grosses Gewächs

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA030820

Halenberg: „Die Trauben waren wie gemalt!“ – Tim Fröhlich

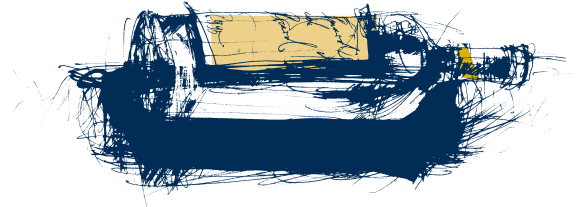
Der Halenberg ist ein gesegnetes Terroir, zählt zu den besten Rieslinglagen der Welt und ist nicht zuletzt dank der Arbeit der beiden Weingüter Emrich-Schönleber und Schäfer-Fröhlich zum formvollendeten Weißweinmonument geworden, ein Blue-Chip der Weinwelt, eine singuläre Lage und eines der must-haves in jedem Jahrgang.

Sie zählen zu unseren schönsten Momenten als Weinhändler: Die Vergleiche ikonischer Lagen zunächst im Weingut bei der Fassprobe, später dann hier vor Ort, wenn die Weine eingetroffen sind und oft nach vielen Jahren, wenn die Großen Gewächse sich auf dem Höhepunkt zeigen, manch Annahme widerlegen oder noch stärker bestätigen, weil die Charaktere der einzelnen Lagen noch stärker zur Geltung kommen. Der Vergleich vom Frühlingsplätzchen mit dem Halenberg ist programmiert und naheliegend. Dass der Halenberg zu den allerschönsten und konstant besten Lagen der gesamten Nahe zählt, ist kein Geheimnis. Es sind das Weingut Emrich-Schönleber und Tim Fröhlich, welche den Charakter der Lage über viele Jahre geprägt haben, so dass viele Rieslingliebhaber einen klaren Stil vor Augen haben, wenn sie den Namen des Weinbergs vernehmen. Beide Weingüter unterscheiden sich dabei seit jeher. Schönlebers Halenberg ist tief und fest, verbirgt aber auch in der Jugend nie seine klare und feine Frucht. Tims Halenberg wirkt noch etwas monolithischer, auch bewusst kantiger, schroffer. Doch strahlt durch beide Weine die Lage hindurch: Der blaue Schiefer, tiefe Mineralität, immense Dichte und großes Reifepotenzial sowie die Eigenheit, dass beide Lagen-Weine der Winzer immer etwas mehr Reife benötigen als deren jeweiliges Pendant aus dem Frühlingsplätzchen.

Beim Halenberg meinen wir schmecken zu können, wie knochenharte Weinbergsarbeit aussieht. Denn nicht Magie, sondern nichts als pure Handwerksarbeit bringt diese Lage derart zum Strahlen. Man schmeckt in ihm all die Fehler heraus, die vermieden wurden! Im Jahrgang 2020 überzeugt der Halenberg bei Tim Fröhlich mit brachialer Mineralität, die bereits im Bouquet auf sich aufmerksam macht. Wir haben hier die feinen Zündplättchen, eine rauchige Erscheinung, analog zum Frühlingsplätzchen. Doch ist der Eindruck an der Nase hier noch voller, tiefer und druckvoller. Am Gaumen unterscheiden sich die beiden Riesen dann stark. Der Halenberg zeigt sich zitronig, auch mit Aromen von Pampelmusen und einer rassigen, eher dunklen Blauschieferaromatik, die tatsächlich



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



blaue Beeren mittransportiert. Das ist fast schmerzlich mineralisch, tief und beißend, so wie wir es schätzen. Außerdem legt der Halenberg nochmals am Gaumen etwas an Gewicht zu, zeigt sich tiefer und druckvoller, ist „der Kerl im Haus“. Ein starker Halenberg, der in seiner komplexen Art Gesprächsstoff für zahlreiche Abende liefert, sich mit seinem ewigen Schieferhaller Nachhall auf lange Zeit ins Gedächtnis jedes Weinliebhabers brennt. Die dunkle Aromatik, die ausgeprägtere Würze und gezügelte Exotik gegenüber dem Frühlingsplätzchen grenzt die beiden sich umarmenden Lagen deutlich von einander ab. Wenn der Halenberg Luft bekommt, offenbart er auch in der Jugend seine ganze Tiefe. Er scheint stets wie aus einem Guss, wie geschmolzenes Gestein und beeindruckt durch seinen wellenförmigen Nachhall, der erst lange nachdem das Glas bereits ausgetrunken ist ausklingt. Es ist der im Halenberg dominierende blaue Schiefer, der die Basis für die unermessliche Komplexität legt und, bei aller notwendigen Kraft und grandiosen Dichte, für die burgundische Finesse, filigrane Feinheit und tiefgründige salzige Mineralität dieses berührenden, ungemein rassigen Weins, der von einer der besten und berühmtesten Rieslinglagen der Welt stammt, verantwortlich ist!