

Bockenauer Weißburgunder „R“, trocken (2020)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DNA033420

„Die Idee beim R ist wie im Burgund, dass es nach oben hinaus enger und feiner wird.“ – Tim Fröhlich

Weisser Burgunder „R“: Die ältesten Reben, aus der steilsten und kargsten Rotschiefer-Parzelle. 100% Spontanvergärung, Ausbau im tonneau, knochentrocken vergoren, unfiltriert auf die Flasche gezogen. Die Ausbauweise deutet es an: Dieser Weißburgunder von Tim ist für Puristen und Liebhaber des messerscharfen Stils, frei von Kompromissen. Weißburgunder, bei dem die Rebsorte als Träger des Terroirs, der kargen und steinigen Herkunft dient, nicht als Fruchtbömbchen. Dabei ist das Vorbild klar. Denn Tim liebt sie, die hochpräzisen Burgunder aus Meursault, Chassagne- Montrachet und Co. Warum also nicht einen ähnlichen Ansatz gehen, nur regional gedacht, mit dem Weißburgunder und dem Terroir der Nahe? Das Konzept umschreibt wohl am besten die grundlegende Richtung, die Sie hier von dieser Reserve erwarten dürften. Für uns ganz klar: Einer der Top 3 Weißburgunder Deutschlands und aus unserem Sortiment, wenn man es messerscharf mag. Ein Weißwein, der stilbildend für die Rebsorte ist, eine neue Sichtweise darlegt. Werte Kunden, wir können es nicht deutlicher sagen: Wer den nicht trinkt, ist selber schuld. Wir werden ihn trinken! Ganz fleißig! Basis für diesen magischen Wein bilden die ältesten Weinbergslagen in den steilsten Parzellen. Reiner roter Schiefer (anstatt Kalk und Lehm wie in Burgund) ist der Untergrund für die Rebstöcke. Damit der Fokus absolut auf der Mineralität und nicht dem Ausbau liegt, baut Tim den Reserve in alten Fässern mit mehrfacher Belegung und teilweise sogar im tonneau aus. Dieser selbstverständlich spontanvergorene Wein spiegelt die kargen und steilen



Lagen aus denen er stammt wider und lässt doch einen gewissen Schmelz nicht vermissen. „Mit der Zeit habe ich die neuen Barriques durch tonneaux ausgetauscht, denn diese bieten ein günstigeres Oberflächenverhältnis zum Wein und ergeben ein ganz anderes Tanningefühl am Gaumen. Barriques brauchen oft erst zwei bis drei Jahre, bis sie fein genug sind,“ so die jüngste Erkenntnis Tims. Verantwortlich für die Mineralität ist aber vor allem der hohe Eisenanteil jener Lage, der den Weissburgunder trotz aller Dichte und Kraft im Kern fein abbildet. So duftet es flintig aus dem Glas. Nicht zu reife Birnen lassen sich erahnen, die Frucht ist hier enorm reduziert, auch etwas Würze trägt zur Vielfalt dieses geschliffenen Weißweins bei, der auch ein wenig riecht wie heiße Gleise einer U-Bahn im Hochsommer. Am Gaumen tritt die Reserve dann zunächst seidig auf, gewinnt bis zum Abgang an Rauchigkeit. Das ist unglaublich wild ohne aufgesetzt zu wirken. Die Frucht ist völlig im Hintergrund, im Vordergrund steht die zart rauchig-reduktive Komponente, wie wir sie auch von den Großen Gewächsen aus dem Hause Schäfer- Fröhlich kennen und lieben. Feine Spontangärung, nasser Schiefer, eine Dichte, die vor Spannung bebt, ein Fruchtspiel, das sich selbst genug ist und mit einer Kräuterwürze kokettiert, wie man sie so nur aus dem Burgund kennt. Die feinsten Trauben aus dem oberen Teil der Rotschieferpartie bringen einfach noch ein „Mehr“ an Feinheit ins Glas, wenn man den Weissburgunder „R“ dem „S“ gegenüberstellt. Ein aristokratischer Weissburgunder, der sich über sein Spiel mit den Texturen definiert, statt mit üppiger Frucht und Cremigkeit hausieren zu gehen. Werte Kunden, mit rund 85% Rieslinganteil steht unser Bockenauer Weltklasse-Betrieb eindeutig für Riesling. Tim hat seine Großen Gewächse jahrein, jahraus derart feingeschliffen, dass sie veritablen Meisterwerken geworden sind. Hier ist für uns die Spitze des Denkbaren erreicht. Seine Burgunder zeigen, wie sich Winzer – sofern sie die Zeit und Muße besitzen – in allen Kategorien steigern können. Lerneffekt und „dramaturgisches“ Können sind hier enorm, und so zählen die Burgunder der letzten Jahre zu unseren größten Entdeckungen der Kollektion.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	56 mg/l
Restzucker	2,8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	120 mg/l
Gesamtsäure	7 g/l	Analysedatum	05.05.2021