

Pittermännchen Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA010620

Höchstwertung aller Großen Gewächse der Nahe: 96 Punkte (Sascha Speicher, MEININGER)

97 Punkte: „Dieser sehr geschmeidige und unverfälschte trockene Riesling beginnt gerade erst seine Klasse zu zeigen.“ – JAMES SUCKLING „Es gibt nur wenige Weingüter mit so unterschiedlichen Böden über nur einen Kilometer Distanz. Ein Geschenk der Natur!“ fasst Carolines Mann, Sylvain Taurisson-Diel, das Kennzeichen des Schlossguts zusammen. In der Tat: Die Spitzen-Lagen im Weingut Diel erstrecken sich entlang eines Seitentals der Nahe über eine lange Kette unterschiedlicher Weinhänge. Von Westen nach Osten reihen sich der Schlossberg, das Pittermännchen, Goldloch und der Burgberg aneinander. Das ‚Pittermännchen‘ macht hierbei den kleinsten Anteil aus. Nur rund einen Hektar besitzen die Diels hier. Und doch spielt diese Lage – trocken wie Suß – eine elementare Rolle im Lagenportfolio. Dieses sprichwörtliche Kleinod in der Kollektion von Caroline Diel zeigt eine verspielt tänzelnde und moselanisch anmutende Stilistik auf. Die Bezeichnung der Lage geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein ‚Pittermännchen‘ eine kleine Silbermünze war. Diese steile Südlage weist einen sehr hohen Anteil an Schiefer auf, was den feinrassigen Weinunikaten eine erfrischende mineralische Feuerstein-Note verleiht. Es ist auch stets das in der Jungverkostung expressivste der drei Großen Gewächse. Für Caroline Diel muss Riesling „rassig und elegant“ sein. Diese zunächst scheinbar widersprüchlichen Attribute vereinbart von allen drei Großen Gewächsen sicherlich das Pittermännchen am besten. Die ausgereifte Frucht der Dorsheimer Lage wird hier auf einen mineralischen Sockel gehievt, der für lange Reife ausgelegt ist. Doch schon jetzt zeigt sich dieser Riese zugänglich. Es duftet hier nach Ananas, Zitrusabrieb und gar etwas Basilikum. Am Gaumen zeigt sich das Große Gewächs zittrisch und fein, die Mineralität kleidet den Gaumen fein aus, ohne einen harten Riesling zu hinterlassen. Es verbleibt der Eindruck vom rauchigen Schiefer und einem Hauch Zitrusfrucht. Ein nobler Vertreter der Lage, der im Jahrgang 2020 wunderbar elegant, aber doch rassig daherkommt. So, wie eben für Caroline Diel großer Riesling schmecken soll. Unser Fazit: Ein geniales Pittermännchen, zwischen



Trinkempfehlung: Das Große Gewächs vom Pittermännchen ist schon ganz *früh* in Bestform(!), besitzt allerdings Potenzial

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55