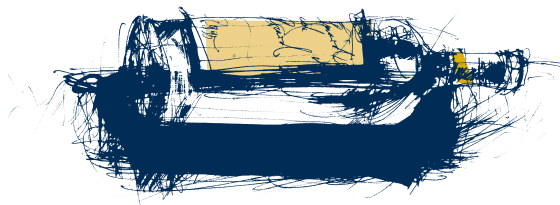


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Schiefer Riesling

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO010620

Ein Gutsriesling wie ein Uhrwerk: Frucht und präzise Schiefermineralität begeistern bei diesem geschliffenen Wein

Der Einstieg in die zauberhafte Riesling-Welt des Roman Niewodniczanskis beginnt mit diesem Gutswein: Prototyp eines Saar-Rieslings und im besten Sinne Musterknabe. Fruchtgeprägt, sofort zugänglich, von tänzelnder Leichtigkeit und wohl dosiert rassig – das hat unbestritten Klasse! Der erste Eindruck des Bouquets ist Eisbonbon, aber nicht kitschig und artifiziell. Eher wie ein eiskalter Gebirgsbach nach der Schneeschmelze oder ein Durchatmen von kalter Luft am Gletscher mit dem Duft balsamisch-frischer Kräuternoten. Nach kurzer Zeit ist der „Schiefer Riesling“ voll da: jung und noch ein wenig hefig von der Spontanvergärung, aber sauber fruchtig und aromatisch mit Melone und Pfirsich sowie mit zarten Zitrusnoten. Deutlich zeigt sich Feuerstein, ein Ergebnis der devonischen Schieferböden mit ihren Rhyolith-Anteilen vulkanischen Ursprungs sowie Grauwacke, worin die bis zu 30 Jahren alten, eher jüngeren Rebstöcke wurzeln. Als Kontrapunkt zu diesem auch am Gaumen verlockenden Extrakt fungiert beim kristallklaren Wein eine reife Säure. Ein analytisch und geschmacklich trockener Wein, dem eine Spur Restsüße subtilen Kick verleiht. Nicht nur dadurch ist die Säure bei aller Präsenz ohnehin großartig eingebunden und „surft“ auf einer Welle von Mineralität, die den „Schiefer Riesling“ – nomen est omen – auszeichnet. Hier geht es nicht um Opulenz oder reine Saftigkeit, wenngleich der Wein am Gaumen auch mit seinem fruchtigen Ersteindruck großen Spaß macht. Doch daran anknüpfend wirken bei der nachfolgenden Präzisionsarbeit Zitrone und gelbe Pampelmuse konstruktiv als Animateure des herrlichen Trinkflusses mit. Das ist in Schiefer gemeißeltes Rieslingvergnügen à la Van Volxem – beneidenswerte Qualität, Jahr für Jahr, Flasche für Flasche!

