

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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese - AP7620 (0,375l)

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar
Alkoholgehalt: 5,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO013618H

Nahe an der Perfektion: 99 PARKER-Punkte! Welch beeindruckendes Elixier aus dieser legendären Lage!

Der Scharzhofberg ist ein Mythos. Er gilt als eines der besten Rieslingterroirs auf diesem Planeten, und legendär sind gerade auch die raren Süßweinspezialitäten, die aus diesem Weinberg selektiert werden können, die zu den wertvollsten deutschen Weinen gehören und in internationalen Auktionen teilweise schwindelerregende, rekordverdächtige Preise erzielen.



Genau von hier stammt einer der beeindruckendsten Trockenbeerenauslesen des Jahrgangs 2018, einem Jahrgang, der für Roman Niewodniczanski der beste Süßweinjahrgang der jüngeren Gutsgeschichte (zusammen mit dem 2011er ist), Dominik Völk zieht gar Parallelen zu den legendären 1947er Weinen.

„2018 war ein extrem warmes und tendenziell sehr reifes Jahr, bei den trockenen Weinen mit der Gefahr, dass diese schnell zu üppig geraten, aber für die restsüßen Weine war es brillant. Die Trockenperiode während der gesamten Traubenlese ergab hochfeine rosinierte, eingetrocknete Beerchen in einem absolut perfektem Zustand, ähnlich wie es von den 47ern berichtet wird. Einerseits verfügen die Süßweine über eine enorme Konzentration, andererseits über eine sehr klare Aromatik mit viel Präzision,“ gerät Dominik ins Schwärmen.

Bei dieser göttlichen TBA (Tino sprach in diesem Zusammenhang immer gerne von ‚Engelspippi‘) wird fast körperlich greifbar, was Dominik meint: einerseits offenbart diese verschwenderisch anmutende, mit intensivsten Aromen begeisternde Essenz eine enorme Konzentration und Dichte, andererseits wirkt sie durch eine feine, rassige Säure höchst munter, ja fast vital, mit einer feinen Textur und damit einhergehend mit viel Präzision. Die Aromen sind von einer großen Klarheit und Reintönigkeit, in diesem goldgelben Trunk dominieren kandierte Zitrus- und Steinobstaromen, großzügig und offenherzig, dann wieder subtil und fein, ein faszinierendes Hin und Her, wie aus einem Guß und herrlich miteinander verwoben, im endlos langen Abgang wiederum große Frische durch die Grapefruitnoten und eine faszinierend salzige Ader. Typisch für die Saar: trotz ihrer Süße besitzt diese TBA viel Spannung und eine raffinierte Animation und behält einen tänzelnden Charakter. Ein Wein für die Ewigkeit, an dem sich noch die Enkelkinder werden laben können.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

Stephan Reinhardt zückt bei PARKER begeistert 99 Punkte und sieht diesen Wein ganz nahe an der Perfektion.