



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: KRSADE 55

Bockenauer Weisser Burgunder „S“, trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DNA030120

Rauchig und tabakig präsentiert sich dieser kraftvolle und elegante Weißburgunder der „S-Klasse“.

Mit dem Weissburgunder „S“ betreten wir bei Tim Fröhlich die Ebene mit den Ortsweinen. „S“ steht für die Selektion der besten Trauben. Mit dem „S“ assoziiert man allerdings auch schnell die S-Klasse eines bekannten Autoherstellers. Den Vergleich kann man auch durchaus stehen lassen, denn alles an diesem Weißburgunder bewegt sich auf sehr hohem Niveau. Die Frucht dieses Weines stammt zwar aus verschiedenen Parzellen in Bockenau, vor allem aber aus einem Weinberg, dessen Rebstöcke Tims Großvater vor fast 50 Jahren in den roten Schiefer gepflanzt hat. Dort wurzeln die alten Reben und bringen diese besondere Lebendigkeit mit, die Tims Weine ja generell auszeichnet. „Die Trauben sehen hier jedes Jahr aus wie aus dem Bilderbuch, sie sind kleinbeerig, die Reben wurzeln tief und ergeben einen mineralischen Wein.“ So bringt es Tim Fröhlich auf den Punkt. Doch zu einem solchen Wein gehört natürlich noch viel mehr, der richtige Lesezeitpunkt zum Beispiel, der bei Tim im Herbst eher früh als spät liegt, um die Säure zu bewahren, die ja gerade beim Weißburgunder zu beachten ist. Hinzu kommt die Menge, die bei ihm immer unter 40 Hektorliter pro Hektar liegt, was für Ortswein-Qualitäten wenig ist. Schließlich folgt der Ausbau, der bei Schäfer-Fröhlich in Fudern stattfindet, kaum Holzprägung aufweist, dafür aber Seidigkeit und Cremigkeit, die seine Burgunder auszeichnet.



Mit dem 2020er-Jahrgang ist ein Wein entstanden, der eine reife Frucht mit würzigen Noten verbindet. Vor allem hat man hier zunächst blonden Tabak in der Nase, bevor der Wein Noten von gelben Birnen und Mirabellen, Pfirsichen und Kaktusfeigen, Kapstachelbeeren, Kumquats, Rauch und Lanolin zeigt. Am Gaumen wirkt der „S“ reif und voll, saftig und fruchtig mit Noten von reifem weißfleischigen Steinobst. Der Wein verfügt über eine seidige und cremige Textur, bietet aber auch eine leichte Phenolik. Wie für Weißburgunder typisch, zeigt sich die Säure reif und rund. Trotzdem ist sie präsent und verbindet sich mit einer leichten Mineralik zu einem feinen Stang von Energie, die sich durch diesen sehr stimmigen und kompletten Weißburgunder zieht.