



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

Nahe Riesling, trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA030920

Tim Fröhlichs Nahe Riesling gibt es exklusiv bei Pinard de Picard, er wird hochgeschätzt und immer sehnsüchtig erwartet.

Wir dürfen uns glücklich schätzen, Tim Fröhlich seit langer Zeit zu begleiten und ihm freundschaftlich verbunden zu sein. Bei einer solch engen Verbindung entstehen dann auch gemeinsame Projekte wie der „Nahe Riesling“, die wir als Win-win-Situation empfinden. Zusammen mit Tim probieren wir jeweils schon sehr früh im Jahr die neuen Weine, und zwar jedes Fass einzeln. Beim Gutsriesling ist nach dem Probieren eine eigene Selektion entstanden. Tatsächlich dürfen wir an die Fässer, deren Wein uns am besten gefallen hat, einen Haken machen, und Tim vinifiziert daraus exklusiv für Pinard de Picard den trockensten „Nahe Riesling“. Wir suchen uns im Allgemeinen jene Weine aus, die am klarsten und am kompromisslosesten den Stil des Hauses widerspiegeln. Es ist das Rassige, das Wilde, das Ungebändigte, das man ja sehr klar in Tims Großen Gewächsen und auch in seinen Ortsweinen findet. Für diese Weine gibt es mittlerweile eine so große Fan-Gemeinde, dass wir den Eindruck haben, dass all das auch schon im Gutsriesling zu finden sein darf. Und so ist es auch in 2020. Für uns bildet der Gutswein die perfekte Symbiose aus Reife, Volumen, Rasse und Wildheit.



Der 2020er „Nahe Riesling“ öffnet sich im Glas mit einer so reifen wie frischen Note von gelben und grünen Äpfeln und Birnen, von Trauben und Mirabellen, knackigen Pfirsichen mit ein paar zitrischen Spritzern. Hier finden sich süße und saftige Noten genauso wie herbe und knackige. Hinzu kommt ein Hauch von Lanolin, der eine Cremigkeit suggeriert, die sich am Gaumen auch sofort offenbart. Samtig und seidig, mit üppiger Saftigkeit rinnt der Riesling über die Zunge. Die Säure und ein Hauch von Süße begegnen sich mit leicht herben Noten und einer klaren Mineralik. Das Finale wirkt ebenso mundfüllend wie der Auftakt, ist leicht salzig und wirkt dadurch noch saftiger. Kaum zu glauben, dass das „nur“ ein Gutswein sein soll! Dieser Riesling ist so gut, so komplex, so saftig und so präzise, wie man ihn nur von einem veritablen Riesling-Künstler – wie Tim Fröhlich eben einer ist – im Einstiegssegment erwarten darf.