

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Grauburgunder „S“, trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DNA032920

Tim Fröhlichs Grauburgunder „S“ ist ein wahrer Athlet mit Muskeln und Kraft, der mit Eleganz und Präzision brilliert

Tim Fröhlichs Grauburgunder „S“ ist eine Selektion des letzten Lesedurchgangs aus den besten Parzellen mit Quarzit und rotem Schiefer. Der „S“ stammt von der Crème de la Crème alter Grauburgunder-Reben, die aber nicht etwa mit Überreife gelesen worden wären, sondern bei voller Reife und gleichzeitig gutem Säurestand. Das war gerade 2020 gar nicht so leicht und musste extrem präzise erfolgen. Ein paar Tage zu spät, und der Grauburgunder wäre wohl eher etwas schwammig und sehr üppig dahergekommen. Nicht so bei Tim Fröhlich. Er hat die Kraft dieser so populären Rebsorte gebändigt und ihr eine Geschmeidigkeit, eine Eleganz und auch eine Textur verliehen, die ihresgleichen sucht. Der Grauburgunder „S“ duftet nach reifen Äpfeln und Honigmelonen, nach mürben Birnen und mürbem Teig, Apfelschalen und Lanolin, Tabak und Nüssen. Am Gaumen bietet der „S“ viel Kraft und viel Körper. Aber es ist der muskulöse Körper eines Athleten, der kein Gramm Fett zu viel an sich herumträgt. Für den Grauburgunder bedeutet das, dass er eine überaus reife, saftige und konzentrierte gelbe Frucht von Kernobst und Orangen, Grapefruit, Ananas und Honigmelone mit einer seidigen Säure und erdigen und nussigen Tönen verbindet. Hinzu kommen eine leichte Phenolik und eine Textur, die einerseits seidig wirkt, andererseits auch einen feinen Widerstand bietet. Schließlich zeigt sich im Finale eine leichte Salzigkeit mit einer reifen Süße, wie man sie bei Tim Fröhlich nur selten findet. Doch das ist typisch für reifen Grauburgunder und verbindet sich mit einer zitrischen und leicht herben Komponente. Es ist ein komplexes Wechselspiel, das

