



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

## Weißburgunder „S“ trocken

Region: Nahe  
Erzeuger: Weingut Emrich-Schönleber - Kultweingut aus Monzingen  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorte: Pinot Blanc  
Bestell-Nr.: DNA043520

### **Schönlebers Weißburgunder „S“ 2020 wirkt wie ein Pinot-Blanc-Cru aus dem Frühlingsplätzchen.**

Bei den beiden aktuellen Weißburgundern aus dem Hause Emrich-Schönleber ist sehr gut nachvollziehbar, was eine richtige Selektion der Trauben und ein leicht veränderter Ausbau bewirken können. Schon der „einfache“ Weißburgunder, also der Gutswein, stammt ja aus sehr guten Lagen, wird zur Hälfte im Holz ausgebaut und ist für seinen Preis eine echte Wucht. Doch wenn man den Weißburgunder „S“ im Glas hat, wird einem sofort klar, weshalb der ein paar Euro mehr kosten darf. Das ist noch mal eine andere Klasse an Dynamik, an Volumen, an Spannung und Dichte. Die Frucht stammt im Wesentlichen aus einer Kernlage des Frühlingsplätzchens und ist von einem roten Schiefer mit Lehmauflage geprägt. Der Wein wird ausschließlich im großen Holz mit einem Volumen von 3.000 Litern ausgebaut, das nach Ansicht von Frank Schönleber aktuell das perfekte Medium für diesen Wein darstellt. Es bringt geschmacklich keinen Abdruck in den Wein, liefert aber den Luftaustausch, den Frank hier so schätzt – und wir auch! In diesem Wein ist auf diese Weise eine Finesse entstanden, die begeisternd ist. Im Duft unterscheidet sich der Wein noch gar nicht so prägnant vom Basis-Weißburgunder. Da verbinden sich reife Birnnoten mit weißem Pfirsich, Kräutern, Kamille, Orangenblüten und Muskat. Doch am Gaumen bietet der „S“ eine andere Dimension. Einerseits zeigt er die Fülle der reifen Frucht, die 2020 entstanden ist, andererseits aber bietet der Weißburgunder „S“ eine Spannung, die einfach nur genial ist. Es prickelt geradezu auf der Zunge. Es findet sich hier eine cremige Textur, und gleichzeitig hat man das Gefühl, dass da jemand eine subtile Batterieladung eingebaut hat. Das alles verbindet sich zu einem fantastischen Wein-Erlebnis – chapeau! lieber Frank Schönleber, das ist ein hinreißender Weißburgunder „S“!

