

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



Silvaner „R“, trocken

Region: Rheinhausen
Erzeuger: Weingut Wagner-Stempel - Siefersheim
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Silvaner
Bestell-Nr.: DRH070820

Silvaner, gewachsen auf Austernschalen! Aus einer 50 Jahre alten Parzelle!

Die Reserve-Version von Daniel Wagners Silvaner hat es in sich. Sie stammt aus einer Parzelle mit bis zu 50 Jahre alten Reben, die hier auf Porphyrböden stehen, deren obere Auflage eine dicke Schicht über 30 Millionen Jahre alter Austernschalenablagerungen aufweist. Es handelt sich um einen Nordhang in der Heerkretz. Dieser feine Silvaner, von dem es nur rund 1.000 Liter im Jahrgang 2020 gibt, liegt bis zum August des Folgejahres teils im Barrique, teils im Halbstückfass (600 Liter). Um den Schatz noch „regionaler“ zu bergen, verlässt sich Daniel nicht auf französisches Holz. Er baut ihn bewusst im Holz eines regionalen Küfers aus, der keine französische Allier-Eiche, sondern Holz aus dem Hunsrück verwendet. „Wir nennen den Weinberg hier intern ‚Museum‘, weil die alten Stöcke in Cordon-Erziehung viel Hand- und Laubarbeit erfordern. Das ist eine ganz schöne Aufgabe, bis hier alles ausgebrochen ist. Dafür gibt es schöne kleinbeerige Trauben, die hier auf ehemaligen Meeresküstenboden wachsen.“ Das Ergebnis ist ein wunderbarer Essensbegleiter. Bleibt der Gutswein auf der frischen und würzigen Seite, so dreht sich bei der Reserve-Version, die wie ein Großes Gewächs im Herbst des Folgejahres erscheint, alles um Textur und Dichte. Es duftet floral aus dem Glas, umrahmt von zarter Hefewürze, Kiefern und Birnenspalten. Am Gaumen zeigt sich der Silvaner „R“ hocharomatisch, komplex und ausladend, dazu reife Quitten und eine feine Cremigkeit, die den Wein seiner wunderbaren Textur wegen zum Speisenbegleiter prädestinieren. Das gebrauchte Fass gibt keine Röstnoten mit, scheint lediglich in Form von Sesam und frisch geschlagenem Holz durch. Das zeigt, welche Klasse großer Silvaner besitzen kann, wenn man ihn eben wie einen großen Wein behandelt und entsprechend Zeit gibt.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-022