

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 Felseneck, Riesling Spätlese

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenau

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA033020

Grandiose Spätlese, die der Textur des Schiefers folgt.

Eifrige Leser und Süßweinfreunde werden es bereits wissen: Der Jahrgang 2020 lieferte fruchtsüße Weine in homöopathischen Dosen, nicht nur an der Nahe, sondern auch der Mosel oder Rheinhessen. Speziell die Auslesen sind dieses Jahr rar gesät, sowohl Cornelius (Dönnhoff) als auch Frank (Emrich-Schönleber) berichteten, dass sie die rosinierten und edelsüßen Trauben mit der Lupe suchen mussten. Für uns liegt die Stärke dieses Jahr in den niedrigeren Prädikaten, dem Kabinett und der Spätlese. Speziell aus dem Felseneck hat Tim dieses Jahr eine bildhubsche Spätlese eingefangen, die in ihrer früh gelesenen, nicht zu reifen Stilistik mehr einem Kabinett ähnelt. Beim Felseneck, der Paradelage unseres Bockenauer Familienbetriebs, kann es einem schon schwindlig werden, wenn man den Weinberg nur betrachtet. Doch hier tausende an Arbeitsstunden pro Jahr zu verbringen, scheint ein Ding der Unmöglichkeit. Doch Tim liebt sein Terroir und das Felseneck, kommt von hier doch alljährlich unter anderem sein bester trockener Wein. Die Besonderheit: Diese Spätlese stammt von ältesten Reben des Felsenecks, aus der gleichen Hangpartie, aus der auch das Große Gewächs stammt. Spitzenexposition mit blauem Schiefer also! „Nur so zeigt die Spätlese auch die ähnlich dunkle Schiefermineralik wie das Große Gewächs. Der Boden spricht hier!“, erklärt Tim. Und in der Tat hat man den Eindruck, dass dieser Wein der Textur des zugrundeliegenden Gesteins folgt. Ein präziser, sehr feiner Riesling, dessen Duft nach Orangeat, Ingwer und frischem Birnennektar besonders animierend daherkommt und vom rauchigen Schieferduft begleitet wird, der so typisch flintigen Nase aller Weine des Spitzenbetriebs. Am Gaumen erscheint die Spätlese kühl und stoffig. Frisch nach der Füllung besitzt sie fast eine leicht bitzelnde Textur, die zur Frische beiträgt. Dabei bleibt sie mit ihrer festen Säurestruktur eher auf der trockenen Seite, trotz der deutlich vorhandenen Fruchtsüße. Der hohe Extrakt dieser aromatischen Trauben liefert eine feste Struktur mit Reifepotenzial für Jahrzehnte.

