

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

## „Kalk.Stein.Zeit“ trocken

Region: Rheinessen  
Erzeuger: Weingut Keller - Rheinessen  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Silvaner  
Bestell-Nr.: DRH017920

### **Drei Generationen, eine Seele! Exklusiv bei Pinard de Picard!**

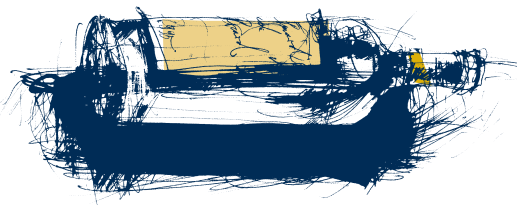
*Werte Kunden, bereits seit 1789 widmet sich im mittlerweile unter Weinliebhabern weltbekannten Örtchen Flörsheim-Dalsheim eine Winzerfamilie hingebungsvoll dem Weinbau. Die Rede ist natürlich von Familie Keller, in der momentan drei Generationen Hand in Hand zusammenarbeiten. Und es ist genau dieses Zusammenspiel, das fruchtbare Zusammentreffen von Erfahrung, Wissen, Passion, Könnerschaft, ausgefeilter Handwerkskunst, Enthusiasmus, Elan und nicht zuletzt die gemeinsame Lust am Genuss, das eine selten gesehene Dynamik entfaltet, die nicht nur uns immer mehr begeistert und die weltweit für großes Aufsehen und Anerkennung sorgt.*



*Man sagt, dass sich in großen Weinen auch stets die Persönlichkeit des Winzers widerspiegelt. Nun, in diesem Wein, den wir Ihnen nun im zweiten Jahrgang exklusiven anbieten können, kommt all dies zum Ausdruck. Diese faszinierende Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder und einem Hauch Silvaner (die Partie stammt aus der Feuervogelparzelle, im großen Holzfass ausgebaut, und verleiht diesem großartigen Tropfen noch mehr Tiefgang und Seele) stammt aus von Kalkstein geprägten rheinhessischen Toplagen. Für Klaus Peter auch in diesem dritten warmem Sommer in Folge ein klarer Standortvorteil: „Rheinessen hat Böden, die das Wasser gehalten haben.“ – was dieser sehr gelungene, überraschend erfrischende Jahrgang 2020 aufs Schönste bestätigt!*

*Opa Klaus' Liebe zur Heimat und das Wissen um die charakteristischen Vorteile der Eigenheiten jeder einzelnen Parzelle kommen hier eindrucksvoll zur Geltung. Denn neben dem Riesling ist es der Silvaner, der seit Generationen den Weinbau Rheinessens prägte: Die Kalklagen sind hierfür ideal geeignet, unterstützen sie doch die feine Mineralität der Rebsorte. Klaus Peters langjährige Erfahrung und seine großartige Winzerkunst, die ihn in den kleinen Kreis der anerkannt weltbesten Winzer geführt hat, wird nun durch das besondere Gespür seines Sohnes Felix für Wein und dessen überbordende Energie, der man sich kaum entziehen kann, ergänzt.*

*Nach seinen Lehrjahren in der Pfalz, an der Nahe und in der Champagne studiert Felix gerade in Geisenheim, daneben bewirtschaftet er noch einen kleinen Rieslingweinberg im*



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

*Roseneck am Rhein, den er von Theresa Breuer gepachtet hat – er sprüht nur so vor Elan! Im elterlichen Weingut widmet er seine ganze Liebe und Aufmerksamkeit insbesondere den Burgundersorten (deren Qualität er auf ein neues Niveau gehoben hat) sowie den Sekten des Weinguts, die allerdings noch viele Jahre auf der Hefe reifen werden und für dessen Lagerung die Familie gerade den Anfang des vergangenen Jahrhunderts erbauten Kartoffelkeller umgestaltet. Auch wenn es noch einige Zeit dauern wird, versprechen wir Ihnen bereits jetzt: Hier entsteht Großes!*

*Es ist eine Freude, bei den Jahrgangspuben zu beobachten, mit welcher unbändiger Dynamik sich Felix hier einsetzt und welche Ideen und Ansätze er einbringt. Und natürlich ist es auch für Klaus Peter ein Geschenk, das Jahr über jemanden im Weinberg an seiner Seite zu haben, der mit den gleichen Argusaugen, Ehrgeiz und Detailversessenheit über die großen Lagen wacht (dabei nie zögert, selbst Hand anzulegen!), dem er blind vertrauen kann.*

*Auf dem Weingut Keller diskutieren drei Generationen leidenschaftlich miteinander, motivieren sich zu immer neuen Höchstleistungen und genießen den regen Austausch. Hier treffen Entschleunigung, die Fokussierung und Reduktion auf das Wesentliche, auf die Dynamik einer neuen Garde: eine höchst inspirierende, fruchtbare Konstellation! Bei den Kellers wird eine neue Ära eingeläutet – und genau dies spiegelt sich in diesem speziellen Wein wider, dem „Kalk.Stein.Zeit“.*

*Diese feine Cuvée von 2020 zeigt sich mit hellem Strohgold im Glas. Besonders hervorhebenswert ist hier, mit welcher entschieden stimmigem Auftritt die Cuvée hier formvollendet aus dem Glas steigt: im Duft rotschalige Äpfel, Quitten und Williams-Birnen, eine feinfruchtige Ode, hinter der Aromen anklingen, die vom anspruchsvollen Ausbau herrühren. Der Hefekontakt sorgt für eine geschmeidige Fülle, die Holzpartien für Würze, dazu ein Hauch Muskatnuss und noch grüner Tabak. Es handelt sich um einen typischen Keller-Wein, dessen Frucht besonders reintonig und fein in Erscheinung tritt, ja wie aus dem Weinberg ins Glas transportiert konserviert wird, der bei aller Reintonigkeit aber stets ausgeprägt mineralisch ist: ein Terroir-Wein par excellence!*

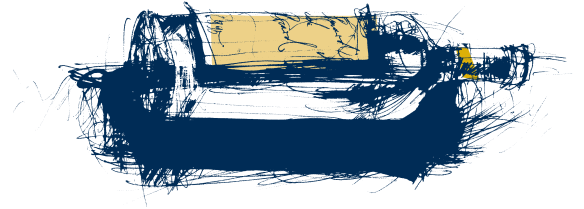
*Dieser atemberaubend schöne Weißwein zeigt sich ausgesprochen transparent und geschmeidig am Gaumen. Sein weicher Auftritt sorgt für einen offenen Empfang, bereitet den Gaumen vor, der dann auf eine schlanke und präzise Textur eingestellt wird, die im Laufe der Aromenentwicklung an Kante und Profil gewinnt. Nur kurz taucht ein zartcremiger Eindruck auf, der dann vom feinen Säurespiel, der hellen Frucht und dem stützenden trockenvergorenem Ausbau „sublimiert“ wird. Wir meinen hier auch die Erhabenheit des „Feuervogel“-Silvaners herauszuschmecken, dessen feine Würze und fast verruchte, dabei ungemein anziehende Aromatik durch den Holz Ausbau (beste, einmal belegte Fässer von Dagueneau an der Loire und d’Auvenay aus dem Burgund!) für das i-Tüpfelchen und eine weitere aromatische Facette sorgen, die diesen Wein so einzigartig macht, der uns doch so wohltuend vertraut erscheint. Es ist das Wechselspiel aus verwöhnenden und fordernden Eindrücken, das diesen von Birnen, gelben Pflaumen und milden Kräutern geprägten Weißwein so attraktiv gestaltet. Denn das Fundament bilden hier die exzellenten rheinhessischen Kalklagen, die der Cuvée nicht umsonst ihren Namen geben. Wenn exzellentes Terroir auf Geduld und behutsam lenkende Hände trifft, dann, ja dann entsteht eine derart geniale Burgunder-Cuvée wie diese!*

*Mit dem „Kalk.Stein.Zeit“ bricht im Hause Keller ein neues Zeitalter an. Es zeigt sich, dass hier Teamwork at its best gelebt wird. Die generationenübergreifende Leidenschaft ist spürbar und schlägt sich auch in den grandiosen Weinen nieder. Denn: Große Weine spiegeln immer auch die Seele des Winzers (und in diesem Fall*

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*dreier Generationen) wider!*