

Frühlingsplätzchen Riesling Spätlese

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	8,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA041020

Komplex, würzig, schwebend

Das Frühlingsplätzchen hat es in warmen Jahren vergleichsweise leicht, handelt es sich doch um eine Lage mit sehr guter Wasserversorgung im Berg. Ein gewichtiger Faktor für die Säurestruktur in warmen und trockenen Jahrgängen. Die Spätlese des Jahrgangs 2020 vom Monzinger Frühlingsplätzchen strahlt nur so um die Wette! Es duftet fein nach Mandarinen und Ananas, samt grünem Strunk, auch etwas Apfelgelee im Hintergrund. Das ist komplex, verspielt und erfrischend. Am Gaumen zeigt sich dann die pikante Würze der vom roten Schiefer geprägten Lage. Eine knackige Spätlese, mit Aromen von grünen Äpfeln, gut eingebundener aber brisanter Säurestruktur. Sie verleiht dem Riesling Leichtigkeit und Lebendigkeit. Da wird Spannung am Gaumen aufgebaut und trotzdem bleibt die Fruchtsüße in ihrer Konzentration moderat. Diese „verspielte“ Lage eignet sich ganz hervorragend für die Produktion einer animierenden, nicht zu konzentrierten Spätlese. Sie hebt sich von der etwas tieferen und dunkleren Halenberg-Spätlese ab, da sie im Nachhall federleicht und fast schwebend ausklingt. Es bedarf schon großen Könnens, eine Spätlese so pikant und, trotz der vorhandenen Restsüße, so zu vinifizieren, dass sie einen fast trockenen Eindruck auf der Zunge hinterlässt. Welch betörende Rasse und Finesse, welch höchst animierendes Spiel! Im minutenlangen mineralischen Nachhall tanzen die Aromen hier in dieser fabelhaft verspielten Spätlese umher. Aufgepasst, liebe Freunde von der Mosel, dieser extrem komplexe Wein ist mit seiner sagenhaften Tiefe, formidablen Finesse und einer großartigen, wiederum



sehr gut integrierten Säure eine unglaubliche Herausforderung! Die fein ziselierte Säure und die noble Süße ergeben eine perfekte Balance und feinsten Schliff im subtilen Spiel, aber auch Fülle, Kraft, Cremigkeit, enormen Schmelz und eine unübertreffliche Struktur. Nur die ganz großen Spätlesen Deutschlands können mit einem derartigen Spannungsbogen zwischen glockenklaren Aromen (ein frischer Quellbach, der sich aus tiefsten Gesteinsschichten übermütig ins Tal zu stürzen scheint), einer fabelhaften Dichte und einer vibrierenden Filigranität und Finesse brillieren. PS: Rieslingkenner wissen: Mit fortschreitender Flaschenreife schmecken die Weltklasse-Spätlesen deutscher Provenienz immer trockener und werden dann zu hochinteressanten Essensbegleitern!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	51 mg/l
Restzucker	63 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	165 mg/l
Gesamtsäure	8 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333