

## Ungsteiner Weilberg Riesling, trocken

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Müller-Ruprecht - Pfalz
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF060620

### „Haardte“ Prägung: Riesling von der Roterde!

Ein Stück mediterraner Boden, mitten in der Pfalz: Das ist der Ungsteiner Weilberg gleich in zweifacher Hinsicht. Zum einen wegen seiner ungewöhnlichen Geologie, die hierzulande ebenso einfach wie treffend „Roterde“ genannt wird. In Wahrheit aber jener Hämatit-reichen Formation entspricht, die man gerne in den „Terra Rossa“-Böden am Mittelmeer (z. B. in Kroatien) findet. Zum anderen waren nachweislich die Römer auf dem nur ein Hektar großen Weingarten die Vorläufer von Winzern wie Sabine und Philipp Wöhrwag, die heute die VDP-Lage bewirtschaften. Denn dem „Weilberg“ gibt jene antike Villa den Namen, deren Ausgrabung auch eine Weinkelter zutage brachte. Es sind also 2000 Jahre alte und große Fußstapfen, in die das Weingut Müller-Ruprecht hier tritt. Die günstige Sonnen-Exposition und der markante Boden verleihen dem Riesling aber Flügel, wie man sie eher von Asterix' Helm kennt. Kalkanteil sorgt für Frische und Säure, die sich auch in einer mineralischen Spannung äußert. Konkret bedeutet das helle Sesamkörner, wie frisch vom Fladenbrot geklaubt. Dazu meldet die Nase noch saftige Nektarine und eine blumig-angenehme Note, für die man einen Floristen beiziehen müsste: Ist das noch Lilie oder doch schon Jasmin, was wir riechen? Definitiv jedenfalls hat hier eine Lage ihre Signatur hinterlassen, die sich jenseits der üblichen Sorten-Düfte des Rieslings bewegt. Eindeutig ist dann der Eindruck am Gaumen; Zitronen- Frische umgarnt hartnäckig die immer noch präsente Steinfrucht. Der rauchige Ton der mineralreichen Herkunft dieses Rieslings wird am



Gaumen spürbar; gleichzeitig mit dem minimalen Gerbstoff, der diesem trockenen Wein bestens steht. Im Verein wirken sie wie Tee, dem die Früchte ihr Aroma spenden. Überaus saftig ist der Ungsteiner Weilberg 2020 beim Nachtrinken. Da taucht dann auch frische Traube auf, die gemeinsam mit der Aprikose zum Duett Aufstellung nimmt. Der Refrain davon ist glockenhell zu vernehmen. Er lautet: „mehr davon“!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2023.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	51 mg/l
Restzucker	1,9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	130 mg/l
Gesamtsäure	6,6 g/l	Analysedatum	01.06.2021

---

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](mailto: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