

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



Kallstadter Saumagen „H“ Riesling, trocken

Region: Pfalz
Erzeuger: Weingut Müller-Ruprecht
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DPF061120

„H“ – so sonnig lacht das Riesling-Gemüt!

Eine Abendbeschäftigung für Riesling-Freunde ist schnell gefunden. Einfach die beiden Selektionen aus der berühmten Lage von Müller-Ruprecht einschenken und dann die Unterschiede besprechen. Es wird abendfüllend sein, denn „N“, der Zweite im Bunde, und „H“ sind zwei Seiten einer Medaille. In diesem Falle kommt die Opulenz der Frucht zum Tragen, die einen ganzen Obstsalat durchdekliniert. Die kalkige Grundierung dieses Südhangs ist dabei eine wichtige Garnierung, weil sie dem Spiel der Aromen eine Struktur verleiht. Doch ansonsten darf die sonnenverwöhnte Fruchtigkeit dieses Rieslings schon in der Jugend zeigen, was möglich ist, wenn Winzer mit dem Terroir arbeiten und ihm keinen Stil aufzwingen wollen. Immerhin kennen die Winzer den „Saumagen“ nicht erst seit gestern. 1702 begann die Riesling-Kultivierung durch Müller-Ruprecht und Sabine und Philipp Wöhrwag als aktuelle Generation im Familienbetrieb stellen mit diesem Know-how alle Facetten heraus, die Riesling hier zeigen kann. Wenn Weingarten-Pfirsich und Pink Grapefruit zusammen ein cremig süßes Stück Meringue backen... Oder ist es doch Biskuitteig mit Ananas? In jedem Fall bringt der Duft dieses Pfälzer Rieslings eine Fülle von intensiven Eindrücken mit. Allesamt sind sie in gelbfruchtige Noten getaucht und strahlen förmlich vor sonnendurchfluteter Freundlichkeit. Dieser Wein will verkostet werden – und den Gefallen tun wir ihm gerne. Die feine Würze überrascht anfangs, doch die Füllhörner des Fruchtigen werden auch hier reichlich ausgegossen. Ein ganzer Korb Agrumen, mal fleischig wie Jaffa-Orangen, dann wieder herb wie Bergamotten, dazwischen wie eine Limette, die man aus einem „Key Lime Pie“ stibitzt hat. Doch auch wenn die Anklänge an Patisserie hier reichlich sind: Süß ist dieser Wein (drei Gramm Restzucker) nie. Wohl aber fruchtsatt. Denn mit Luft wird der „H“ auch noch um exotische Noten ergänzt. Sogar ein Quäntchen Vanille blitzt dann durch die tropenfruchtige Melange. Was für ein Kontrast zwischen der Fernreise am Gaumen und dem deftigen Namen der Lage! Doch dann betritt die Grapefruit gravitatisch die Bühne. Szenenapplaus. Vorhang. Und unbedingt nachschenken!

