

Riesling „Saartyr“ (halbtrocken) (2020)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weinhof Herrenberg - Saar
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0040520

Top-Tipp! Was für ein betörend mineralischer, vibrierender, lebendiger Riesling!

Wenn es im diesjährigen Portfolio der 2020er-Rieslinge des Weinguts Loch einen Wein gibt, dessen Name Programm ist, dann ist es der „Saartyr“. Dieser Riesling ist ein Energiebündel, ein Tänzer voller Kraft und Temperament, beim dem man sehr schnell an den Waldgeist aus der griechischen Mythologie denken kann, zumal ein Satyr ja auch noch eine erotisch sinnliche und verführerische Seite hat – ganz so wie der „Saartyr“. Die Frucht dieses Rieslings stammt aus der zentralen klassischen Lage vom Hausberg der Lochs. Es ist der Schodener Herrenberg, in dem rund 40 Jahre alte Reben zu finden sind. Diese werden biologisch bewirtschaftet. Die Trauben bekommen eine verlängerte Standzeit und werden sehr schonend gepresst, bevor sie spontan vergoren werden. Durch diese verlängerte Standzeit erhält der Riesling zusätzlich Extrakt, wird griffiger als üblich, und das macht sich im Zusammenspiel der Kräfte schnell bemerkbar. Der „Saartyr“ wirkt im Duft fast scheu, ist aber sehr sinnlich mit seiner recht hellen Frucht von Äpfeln und Birnen, ein paar Orangenscheiben und Nektarinen, vor allem aber von Kräutern und feuchtem Gestein. Was man vom Duft her jedoch nicht erwartet, ist die Energie und dunkle Würze, die der Wein mit einem Schlag am Gaumen bietet. Was für eine rasante Achterbahnfahrt beginnt hier! Der Riesling offeriert Noten von Grapefruits samt Schalen, von Trockenkräutern, zerstoßenem nassen Schiefer, Süßholz, Anis- und Fenchelsamen. Die reife Frucht trifft auf einen herben Untergrund, der durchzogen ist von einer lebendigen Säure, von „Stromstößen“ und von Mineralität. Der Wein



pulsiert geradezu am Gaumen und auf der Zunge, bietet eine große Tiefe und Kraft, ist fest gewirkt, aber durchaus sinnlich und vollführt einen ganz eigenen Ausdruckstanz. Das ist schon etwas ausnehmend Besonderes!

Ab sofort und bis 2034 und länger.

Allergene	Sulfite
Restzucker	18 g/l
Gesamtsäure	6,6 g/l

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