

Ockfener Bockstein „Steinmetzrausch“ Riesling (halbtrocken)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weinhof Herrenberg - Saar
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0041220

Die Dualität des Rieslings in einer Flasche

Yin und Yang sind zwei Begriffe aus dem Taoismus, die für zwei entgegengesetzte und dennoch aufeinander bezogene Kräfte stehen. Sie bekämpfen sich nicht, sondern ergänzen sich vielmehr. Diese Kräfte findet man auch in Lochs Riesling „Steinmetzrausch“ aus dem Ockfener Bockstein. Es ist ein Riesling, der die Dualität dieser Rebsorte auf wunderbare Weise in sich vereint. Da ist einerseits das Galante, das Elegante, Warme, Fleischige und Sinnliche des reifen Rieslings, da findet sich andererseits das Würzige, das Kühle, das Dunkle und auch das Fordernde und Zitrische, das mit Macht und Druck den Gaumen erstürmt. Die Lochs besitzen im Ockfener Bockstein die Parzelle Steinmetzrausch. „Rausch“ ist hier nicht in Bezug auf übermäßigen Konsum zu verstehen, „Rausch“ ist an der Saar ein alter Begriff für eine Geröllhalde. Man findet den Namen auch bei der berühmten Lage Saarburger Rausch. Im Falle dieses Weines handelt es sich um einen sehr steilen Hang in der Mitte des Ockfener Bocksteins, der möglicherweise auch die Steinmetze, welche die Trockenmauern angelegt haben, vor einige Herausforderungen gestellt haben dürfte. Die Lage zeichnet sich durch einen besonders hohen Schieferanteil aus. Die Reben werden seit der Gründung des Weinguts im Jahr 1992 biologisch bewirtschaftet und durch die von Professor Cargnello entwickelte Rebschnitt-Technik so in ihrem Ertrag begrenzt, dass sich für Claudia Loch ein optimales Blatt-Frucht-Verhältnis ergibt, bei dem eine große Menge an Blättern recht wenige Trauben mit viel Energie versorgt. So ergibt sich zudem ein geschmacklich



absolut nachvollziehbarer Extraktreichtum mit einer immer reifen und brillanten Säure. Im Duft zeigt sich der „Ockfener“ mit Noten von knackigen Pfirsichen und Mirabellen, Kamille und Kleeblüten, Grapefruits und Kumquats samt Schalenabrieb. Dahinter liegt würziger Stein, etwas blonder Tabak und Bitter Lemon mit dieser Kombination aus Herbe und Süße. Am Gaumen wird der Wein schnell sehr präsent, fordernd und druckvoll. Hier zeigt sich ein Wechselspiel aus leichter Süße und fordernder Herbe, aus saftigem Schmelz und druckvoller Säure, aus kühler Steinigkeit und salziger Mineralität. Je länger der „Steinmetzrausch“ am Gaumen verweilt, desto druckvoller, zitrischer und salziger wird er. Das ist jetzt schon faszinierend, besitzt aber Potenzial für ein Jahrzehnt und mehr.

Trinkempfehlung: Ab sofort uns bis 2030+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	18,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6,7 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

<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

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