

Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Joh. Jos. Prüm - Mosel
Alkoholgehalt	7,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO110920

Die Wehlener Sonnenuhr produziert die sinnlichsten, elegantesten und komplexesten, ikonenhaften Weine, die überwiegen

Die Spätlese aus der Wehlener Sonnenuhr zeigt im Jahrgang 2020 schon die ganz hohe Schule! Man spürt das ausgereift aber eben nicht zu reife Traubenmaterial, die Komplexität, die hier in den ausgehenden Traubensäften gesteckt haben muss. 2020 bot allerdings etwas höhere Erträge als das Vorjahr. Diese Leichtigkeit sagt uns in der ganzen Kollektion enorm zu, in der Spätlese findet sie ihren schönsten Ausdruck. Finesse und Facettenreichtum heben die Sonnenuhr in Wehlen hier um eine Haaresbreite von den restlichen Lagen ab. Das Bouquet ist fein, etwas schieferwürzig aber auch von subtil ausgeprägter Frucht gezeichnet. Ein Hauch Karambole, wieder Zitronen, auch etwas europäisches Wiesenobst. Am Gaumen dominiert aber die pure Mineralität der Lage. Die Frucht strahlt hier mit, schwingt sich aufs Schieferriff, welches über den Gaumen fegt. Im Nachhall ein Hauch kandierter Ingwer, der den Gaumen kitzelt. Diese tänzerische und feine Stilistik würde man glatt einem Kabinett zuschreiben. Doch die feineren Nuancen, die gibt es erst bei einer Spätlese, dies ist gewiss. Dies hier ist das Idealbild eines tänzerischen, verspielten moselanischen Rieslings. Dabei ist wichtig zu wissen: Alle Spätlesen fallen bei Prüm sehr mild und angenehm „trinkig“ aus. Sie besitzen Leichtigkeit ohne eine überbordende Süße. Daher würden wir sie auch nie als Dessertweine sehen, sondern als grandiose Speisenbegleiter und noch besserer als schwerer Aperitif für einen feinen Abend. Genau jener ausbalancierte Stil hat die Weine des Hauses zu Weltruhm gebracht. Diese grandiose Spätlese, mit ihrer



feinwürzigen Art, wird über die Jahrzehnte mit Sicherheit zu den schönsten Interpretationen des Jahrgangs zählen. Man kann größten Genuss in ihrer jugendlichen und ungestuften Phase haben, wobei sie über die Jahre eine mineralische Ausprägung entwickeln wird, die die Primärfrucht dann verdrängt.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis mindestens 2055. Ein Hochgenuss zur Terrine vom Geflügel mit glasierten Äpfeln.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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