

## Graacher Himmelreich, Riesling Spätlese

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Joh. Jos. Prüm - Mosel
Alkoholgehalt	7.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO111020

### Unterirdische Wasseradern sind hier der Garant für große Weine – selbst in warmen Jahren!

Direkt hinter der kleinen Ortschaft Graach erstreckt sich hoch am Hang das Himmelreich. Der Name lässt darauf schließen, dass hier für viele Winzer die allerschönsten Trauben eingefahren werden. Tatsächlich kann es einem aber schon mal schwindelig werden, wenn man hinab ins Tal auf die kleinen Häuschen schaut. Dabei zeigt sich das Himmelreich nicht so steil wie etwa der benachbarte Graacher Domprobst. Die Lage wirkt weniger verwinkelt. Die Trauben reifen dafür sehr gleichmäßig von dieser klimatisch begünstigten Exposition heran, ergeben kühl und präzise, in der Jugend zugängliche Rieslinge in allen Spielarten, vom Kabinett bis zur Trockenbeerenauslese. Besonders wichtig geworden ist aber die gute Wasserversorgung. Die von Wasseradern durchzogene Lage trotz den warmen Jahren, zeigte sich beispielsweise 2018 fast durch die Bank frischer als aus der Sonnenuhr. „Dr. Katharina Prüm hatte uns schon im Weingut berichtet, dass die Kabinette und die Spätlesen etwas trockener in ihrem Geschmacksbild geworden sind. Diese Neuerung gefiel uns nun nach der Belüftung noch besser, die Rieslinge erschienen uns etwas straffer und trinkiger.“ notierte der Vinum Weinguide 2021. Thematisiert wird hier, dass selbst in einem Traditionsweingut wie Joh. Jos. Prüm kontinuierlich am Stil gefeilt wird. Den bewährten Grundsätzen bleibt die Familie seit Generationen treu und wird hierfür von unzähligen Fans gefeiert. Aber in der Tat erfordern die vermehrt wärmeren Jahrgänge einen konzentrierteren Lesezeitpunkt, enorme Wachsamkeit und Fokussierung im Weinberg. Gut, wenn eine Lage perfekte Bedingungen zur Adaption besitzt, wie das Himmelreich. Auch für den Jahrgang 2020 können wir die Leichtigkeit der Spätlesen bestätigen. Sie wirken im Gegensatz zur Interpretation manch andere Betriebe der Mosel schlichtweg entspannter und eleganter. Das Himmelreich duftet in einem warmen und trockenen Jahrgang nach grünen Birnen- und Apfelspalten, auch Kräutern. Kandierte Birnen- und Zitrusfrucht taucht hier mit der Zeit auf. Das wirkt alles andere als tropisch und reif. Dass sich die Spätlese auch am Gaumen keinesfalls ölig, sondern eher glasklar präsentiert, verdankt sich der bewusst frühen Lese und Frische der Trauben. Mit 7,5 Vol.-% Alkohol hallt die Spätlese mit leichter Limettenaromatik ganz seidig aus. Das wirkt



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2028–2050+.

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](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