

Bernkasteler Badstube, Riesling Kabinett

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Joh. Jos. Prüm - Mosel
Alkoholgehalt	8 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO110720

„Die Badstube zeigt sich immer schon früh zugänglich und fruchtbetont“ – Carine Patricio (Siegerin der „Ruinart Somm

93 Punkte – Parker „Egal in welcher Stimmung man auch sein mag, die Welt schaut stets ein Stück besser aus mit einem Glas Prüm in der Hand.“ schrieb Stephan Reinhardt schon vor Jahren in seinem Buch „The Finest Wines of Germany“. Was macht die Weine so besonders, dass sie in Fachkreisen nahezu einschlägig als heißgeliebte Klassiker gepriesen werden? Es ist wohl die Beschränkung auf die Kernkompetenzen des Guts, fruchtsüße Rieslinge, deren Leichtigkeit die Mosel in allen Facetten ihrer unterschiedlichen Lagen und dem Zusammenspiel der hieraus resultierenden Prädikate zelebriert. Wenn man hier seit einem halben Jahrhundert und gar mehr Klassiker wie am Fließband hervorbringt, kann ein Weingut getrost als Kult deklariert werden. Einer, der seit Generationen existiert und sich dank des exzellenten Reifeverhaltens heute noch erforschen lässt! Die beiden Lagen, Wehlener Sonnenuhr und Graacher Himmelreich, bieten hier Stoff für ewige Diskussionen darüber, welche Lage nun die bessere sei. Ein Thema, das selbst die besten Freunde – zumindest für die Dauer der Leerung einer Flasche – heftig entzweien kann! Leider steht hier oft die Bernkasteler Badstube – und völlig zu Unrecht! – im Schatten der beiden Stars. Aber auch die öffentliche Wahrnehmung hat sie nicht auf dem Schirm, da es nur geringe Mengen gibt, und nicht jedes Jahr erlaubt sie alle Prädikate. Dabei überzeugt sie gerade Prüm-Novizen, offenbart sie doch oft in der Jugend etwas mehr Fruchtintensität und Schmelz, während die Sonnenuhr häufig zunächst ein wenig abweisend wirken kann. Ersteres gilt auch



für dieses Jahr. Die Badstube duftet pikant nach Sternfrucht, Birnen, aber auch etwas Pfirsich, weißem Pfeffer und Waldmeister. Ein dichtes Bouquet steigt aus dem Glas. Am Gaumen vermählen sich zarte Fruchtsüße und feine Säurestruktur, ergeben einen leichtfüßigen aber geschmeidigen Riesling, einen in seiner saftigen Art und fast gebirgsbachartigen Frische einfach meisterlichen Kabinett.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, bis mindestens 2039.

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