

Riesling „Vom Löss“, trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF100621

Das ist der Einstieg in die Riesling-Welt der Seckinger, und einer der schönsten Gutsrieslinge der Pfalz!

Jonas, Lukas und Philipp Seckinger sind Shooting-Stars der deutschen Weinszene. Kein anderes Weingut hat in den letzten Jahren für so viel Furor gesorgt. Die drei haben zusammen mit drei anderen Weingütern den Ort Niederkirchen überhaupt erst bekannt gemacht; denn der lag lange im großen Schatten des Nachbarortes Deidesheim. Rund um Niederkirchen sowie in einigen bekannten Top-Lagen liegen die Pfründe, aus denen die Seckinger schöpfen. Es sind zertifiziert biologisch erzeugte Trauben, die im Weingut mit so wenigen Eingriffen wie möglich („hands off“ lautet die Devise) verarbeitet und mit minimaler Schwefelung gefüllt werden. Ihr Riesling „vom Löss“ 2021 ist das beste Beispiel für ihren Stil, den vor allem Jonas Seckinger im Keller verantwortet. Der Gutswein stammt aus Vorlesen aus verschiedenen Lagen in Deidesheim, Niederkirchen, Ruppertsberg und Königsbach. Der wesentliche Teil stammt aus dem Niederkirchener Schlossberg und dem Ruppertsberger Linsenbusch. Der Ausbau fand nach der obligatorischen Spontanvergärung zu 80% im Edelstahl und zu 20% im Holzfass statt. Der Riesling „vom Löss“ hat eine intensive, fast goldgelbe Farbe, was auf eine etwas verlängerte Maischestandzeit schließen lässt. Der Wein duftet dabei aber hell und frisch. Über allem liegt ein Hauch von frischer Minze und von ein wenig Hefereduktion. Erst dahinter findet man Meyer-Zitronen und etwas Aprikose, dazu Brennesselblätter und Stein. Am Gaumen ist das ein lebendiger, saftiger und vor allem zitrischer, aber auch cremiger Wein, der trotz seiner sehr moderaten 11,5 Vol.-% Alkohol



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



beeindruckend viel Volumen aufweist. Der Wein wirkt durchgegoren, druckvoll und mit ganz leichtem Gerbstoff. Dank des minimalen Schwefelns zeigt er sich jetzt schon offen und einladend, frisch, kräuterwürzig und leicht pfeffrig. Auch hier findet man wieder den grünen Zug von Minze und Blattwerk, aber eben auch viel saftige Frucht. Insgesamt zeigt sich ein wunderbares Wechselspiel von Säure, Spannung, Frucht und Würze. Für uns war und ist das einer der schönsten und eigenständigsten Gutsrieslinge der Pfalz, und das zu einem sensationellen Preis!

Dieser Wein kann jetzt und sicher bis 2026 mit Freude getrunken werden.

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333