

Deidesheim Petershöhle Riesling trocken (2020)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF100220

Seckingers großer Riesling aus der „Stolz-, Schweiß- und Tränen-Lage“

Man sollte meinen, das sämtliche berühmte und prestigeträchtigen Deidesheimer Lagen schon längst unter den „altvorderen“ Weingütern seien. Doch die obere Petershöhle scheint man übersehen zu haben. Der Weinberg mit seinen rund 45 Jahre alten Reben wurde vor etwa drei Jahrzehnten offengelassen, also verlassen. Als Vater Seckinger die Lage am Waldrand vor einigen Jahren unter die Lupe nahm, war sie schon längst völlig verwildert, von Gestrüpp und Unkraut regelrecht überwuchert. Zusammen mit seiner Familie machte er sich daran, sie zu rekultivieren. Das zog blutige Finger, sehr viel Schweiß, Tränen der Erschöpfung, aber auch Stolz nach sich, denn bald zeigte sich, dass Seckingers mit dem kühlen, von rotem Buntsandstein geprägten Weinberg, eine von Deidesheim unbekanntesten aber enorm interessante Lagen in ihr Portfolio eingefügt hatten. Vermutlich werden es genau diese Lagen sein, die auch mit den klimatischen Veränderungen Bestand haben und dann vielleicht zu den besten des Ortes zählen. Momentan ist es dort so warm, dass die Trauben ausreifen, aber auch so kühl, dass Jonas Seckinger den Trauben drei bis vier Tage Maischegärung gönnt, um die Säure ein wenig veratmen zu lassen. In diesem Wein tut sich enorm viel, wenn man ihm Zeit gibt – eine Karaffe leistet hier wertvolle Dienste! Der intensiv zitronengelbe Riesling duftet ein wenig nach Hopfensprossen und vielen getrockneten Kräutern, nach Rauch und zerstoßenem Stein, nach hellen zitrischen Noten von Amalfi-Zitronen über Zedrat und Limetten, nach grünen Birnen, Renekloden und



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Mirabellen bis hin zu Hefe und Rosenblättern. Am Gaumen ist er fest, griffig, sehnig und geradezu kompromisslos steinig, ein Riesling, der sein Terroir erkennen lässt und auf Frucht weitgehend verzichtet. Auch hier findet man Rauch, ein wenig Holz vom gebrauchten tonneau, das zusammen mit dem langen Hefelager für eine betörende Cremigkeit sorgt, die sich mit der Säure und der deutlichen Salzigkeit zu einem echten Riesling-Unikat verbindet.

Dieser Wein kann jetzt und sicher bis 2040 mit Freude getrunken werden. Man sollte ihn aktuell auf jeden Fall karaffieren.

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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