

„Seehof-Liter“ trocken (Edition Pinard de Picard)

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Seehof - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH052021

Bodenständig: ein Liter pures Seehof-Vergnügen. Der Schoppen-Klassiker!

Welch Wein könnte geeigneter sein um die unprätentiöse und bodenständige Art der Familie Fauth zu vermitteln als der Seehof-Liter? Dieser Schoppen-Klassiker ist eine echte Marke im Sortiment des Familienweinguts aus Westhofen. Dieser Weißwein kann quasi die ganze Woche über in der Küche stehen. Aber nicht nur als Kochwein für Sauce sowie Koch und Köchin, sondern auch als Feierabendschluck oder – Dauergast bzw. festes Inventar im Kühlschrank – Willkommensgläschen, wenn spontan Gäste vorbeikommen. Florian Fauths „Einstiegsdroge“ besteht üblicherweise zu rund drei Vierteln aus einer wunderbaren Partie des feinduftigen Müller-Thurgaus und einem Viertel aus rassigem Riesling von jungen Reben aus der Große-Gewächs-Lage Aulerde. Der Brot-und-Butter-Wein des Hauses, wie Florian sagt, muss unbedingt „Schoppen-tauglich“ sein. Für Rheinhessen und Pfälzer, die ihren frischen Weißwein aus traditionellen, dickwandigen, einen halben Liter fassenden Gefäßen buchstäblich wegbechern, ist das der offizielle Qualitätsbeweis und ultimative Kaufbefehl. Für alle anderen Weinliebhaber außerhalb unserer beiden Wein-Ballungszentren bedeutet dies zusammengefasst: Dieser Wein hat enormen Trinkfluss und man sollte ihn in großen Schlucken (und ebenso großen Gläsern) trinken! Im eher schlanken Jahrgang 2021 zeigt sich der „Liter“ als wunderbar würzig und zitrischer Weißwein. Er glänzt durch Schnörkellosigkeit und Trinkfluss. Das Bouquet duftet fruchtig nach Birnen und Zitronen, ein Hauch Pfirsich (hier kommt der Müller-Thurgau zur Geltung!) umrandet die unkomplizierte Nase. Am



Gaumen zeigt sich der Weißwein anschmiegsam und angenehm pur. Dieses Jahr gesellt sich auch eine kleine Partie Silvaner hinzu. Die verleiht dem Wein eine angenehme Cremigkeit und Würze. Was Florian als „frei von Kitsch“ bezeichnet ist genau jener Fokus auf Würze, Mineralität und zurückhaltende Frucht. Das ist richtig viel Wein fürs Geld, und vor allem hat hier nahezu jeder Weintrinker Freude daran. Sogar die selbsternannten Wein-Snobs. Denn die Qualität ist richtig, richtig hoch!

Trinkempfehlung: Nicht lange einlagern – diesen leichten, beschwingten Frühlingstanz in diesem Jahr oder im nächsten öffn

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

<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

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