

Weißburgunder „Rote Erde“ trocken (2021)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Jakob Schneider - Nahe
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DNA060121

Die „Rote Erde“ schwebt dieses Jahr über den Gaumen

Mit Jakob Schneider einen Nachmittag zusammensitzen und unsere beiden Exklusiv-Füllungen von der „Roten Erde“ zu cuvéeieren, ist jedes Jahr eine Lehrstunde, Quell großer Freude und ebenso Demut erweckendes Erlebnis vor dem Winzerhandwerk. Wir dürfen hier auf den vollen Keller des Jahrgangs zurückgreifen, assemblieren unterschiedlichste Fässer, mit dem sportlichen Ehrgeiz für Sie werte Kunden, die beste aller möglichen Cuvées zu wirklich kleinem Preis zu ergattern! Mit dem Jahrgang 2021 ist uns, wie wir finden, eine bärenstarke Füllung gelungen, die mit ihren 12,5 Vol.% und der frischen animierenden Art ganz dem Weißburgunder entspricht, den wir uns im Gutsweinbereich wünschen. Er wurde dieses Jahr zu einem guten Drittel im großen neutralen Holzfass vergoren, beherbergt aber ebenso eine Partie aus dem Stahltank. Eine gute Basis von 20% stammt von über 30jährigen alten Reben und ein kleiner Anteil von 5% aus dem Stückfass, der diesen Gutswein nochmals richtig veredelt ohne ihm die feine Frucht zu nehmen. Besonders prägend für die Dramaturgie dürfte aber die Mischung aus teils früh und teils später gelesenen Weißburgunder-Trauben stammen. Dieser hellgoldene Weißburgunder duftet schon jetzt nach seiner Füllung im März ungemein fein nach weißen Blüten. Und wenn man sich dem Wein etwas nähert und die ersten Fruchtnoten auftauchen, erinnert dies an den kernigen und ehrlichen Duft von Birnen- und Äpfeln samt Strunk. Die Rote Erde ummantelt diese Frucht dezent im Hintergrund mit einer rotwürzigen, zart rauchigen Note. Im Fokus steht aber ganz



klar der Duft deutscher Streuobstwiesen. Welch Genuss! Am Gaumen gleitet der Weißburgunder animierend seidig über die Zunge. Er besitzt nur eine leichte Cremigkeit, die keineswegs die Frische der Frucht verschleiert. Viel mehr unterstützt die Textur das feine Mundgefühl dieses seidigen Weißburgunders, der sehr birnig und apfelig schmeckt und im Nachhall erfirschend zitronig aushallt. Das ist ein schlanker und äußerst süffiger Gutswein, der in seiner Preisklasse schon extrem viel zu bieten hat. All dies ohne Schminke wie neues Holz, sondern schlichtweg durch seine perfekten Proportionen und die feinen mineralischen Noten der roten Böden, die hier so elegant zur Geltung kommen. Der Jahrgang 2021 hat mit seiner subtilen Reife und kühlen Aromatik nicht unerheblich seinen Beitrag geleistet. Wir wollen aber nicht verbergen, dass wir auf die diesjährige Füllung besonders stolz sind. Ganz nach unserem Gusto und das weiterhin deutlich unter zehn Euro!

Feingliedriger Weißburgunder, der an lauen Sommerabenden auf der Terrasse genossen werden kann, solo oder als kongenialer Essensbegleiter überzeugt. Potenzial bis ca. 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	36 mg/l
Restzucker	1,6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	101 mg/l
Gesamtsäure	6,6 g/l	Analysedatum	22.03.2023

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: DEUTDE33HAN33

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

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