

„Magnus“ Niederhäuser Hermannshöhle Riesling trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Jakob Schneider - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA060721

„Das Große Gewächs aus der Hermannshöhle, in diesem Niederhäuser Weingut, wenn man so will.“ – VINUM Weinguide

Magnus: Jakobs Spitzenwein aus einer 1939 gepflanzten Partie – die beste Selektion goldgelber Hermannshöhle-Trauben, ausgebaut im großen Holz. Der „Magnus“ ist ein echter Wein der Superlative. Qualitativ, nicht preislich! Nur allerbestes Lesegut wird für diesen außergewöhnlichen Riesling von der legendären Lage der mittleren Nahe selektiert und mit sensibler Hand verarbeitet. Für den Magnus werden ausschließlich vollreife, lockerbeerige und kerngesunde Trauben aus den ältesten Parzellen (eine Partie wurde bereits 1939 gepflanzt), die Jakob in der Hermannshöhle (bereits 1904 als Nahe-Spitzenlage klassifiziert) verwendet. Das ist eindeutig Jakobs Spitzenwein, sein Grand-Cru-Riesling! Die aktuelle Krönung aus der Hermannshöhle, der 2021er „Magnus“ ist ein perfekter Stellvertreter des Jahrgangs 2021 oder zumindest dessen was in diesem Jahrgang möglich war. Er zeigt sich in diesem spätausreifendem, ja beinahe klassischem Jahrgang, in denen Trauben bis in den November gelesen wurden, hocharomatisch und doch rassig, ja vergleichsweise kühl. Es duftet hier pikant schiefzig aus dem Glas, auch nach Ananas und etwas Minze. Doch im Vergleich zur „regulären“ Hermannshöhle zeigt der „Magnus“ als Flugschiff von allem etwas mehr. Er bleibt eher minimalistisch in seiner Frucht, besitzt aber auch etwas Pfirsichnoten und mehr Fleisch. Er wirkt noch dichter, auch etwas cremig und gleitet einfach souveräner über den Gaumen, wie eine gewichtige S-Klasse auch noch mal eine Spur mehr Fahrsicherheit und Grazie an den Tag legt als eine E-Klasse. Alles ist hier noch eine Spur luxuriöser und verdichteter. Genau das macht den „Magnus“ aus. Besonders beeindruckend aber ist die seidige Textur des Rieslings, dessen Potenzial sich sicherlich über knapp zwei Dekaden erstreckt. Hier stimmt einfach alles: der feine Extrakt, die finessenreiche und niemals plumpe Frucht, die geradlinige und klare Textur des Weins sowie eine ausgereift und fein verwobene Säure, die als Rückgrat dient, ohne jedoch herauszustechen. Dieser Magnus beeindruckt jetzt vor allem durch sein kraftvolles Wesen, das sicher in zwei bis drei Jahren zugunsten der Mineralität etwas in den Hintergrund rücken und dann den würzigen, tiefgründigen Charakter der Lage offenbaren wird. Opulenz oder Kopflastigkeit sind Fremdwörter für diese



stets bis ins Detail ausgearbeitete Version der Hermannshöhle. Das hat von allem deutlich mehr, ohne aber an Schwere zuzunehmen. Ein großer Riesling, der reifen kann, aber auch schon jetzt beweist, warum ihn Jakob an

Trinkempfehlung: Zu genießen ab Freigabe im Herbst 2022, Höhepunkt wohl 2026 bis ca. 2040. ☒

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: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555