

Niedermenniger Riesling feinherb (2021)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Stefan Müller - Saar
Alkoholgehalt	8,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0271421

NEU! Komplex und doch rassig: Niedermenniger Terroir!

„Unser Wunsch von einem kühlen und späten Reifeverlauf ging in Erfüllung“ freut sich Stefan Müller über den aktuellen Jahrgang. Kein Wunder: 2021 lieferte eine lange Reifephase mit kühler Lese, die sich bis in den November zog. So wie es früher üblich war! Für jemanden, der die Filigranität der Saar betonen will anstatt kommerzielle Fruchtbömbchen einzufahren ein Traumjahrgang. Mit dem Niedermenniger Ortswein, ein Riesling der aus Parzellen des Sonnenbergs stammt, hat Stefan einen tänzelnden 8,5 Vol. % auf die Waagschale legenden, feinherben Riesling eingefahren. In ganz warmen und trockenen Jahren können die Rieslinge hier fast schon nach einem Mittelmoselaner schmecken, zeigen mehr Fruchtfülle. In einem kühlen Jahr wie diesem blüht Niedermennung förmlich auf. Der feinherbe Riesling besitzt eine rassige rotfruchtige Nase. Es duftet sogar ein wenig nach rotem Pfeffer! Am Gaumen verbindet er fruchtige Noten mit seidigem Mundgefühl. Die Säure ist bestens eingebunden, das Spiel mit der feinen Frucht (allerlei Zitrusfrucht) ausbalanciert. Für uns einer der schönsten Weine der diesjährigen Kollektion. Er besitzt Substanz, tänzelt aber über die Zunge, zeigt sich federleicht. Werte Kunden, es gab Zeiten, da galten feinherbe Weine als angestaubt spießbürgerliche Kuriositäten. Heute zählen jene Weine, speziell von Mosel, Saar und Ruwer, zu den attraktivsten ihrer Kategorie. So sehr, dass in den skandinavischen Ländern deutsche Weine mit genau jener Kategorie assoziiert werden. Ja, die nordische Küche, mit ihren puristischen Gerichten, der leichten Kost,



dürstet nach diesen Stilikonen aus Deutschland. Denn sie sind leicht im Alkohol, vom kühlen Klima geprägt und besitzen eine einmalige Balance in der Jugend. Der feinherbe Stil, wenn er bestens interpretiert wird, wie bei Stefan Müller der Fall, punktet durch das Spiel zwischen herben Aromen, feiner Würze und zarter, aber nie im Vordergrund stehender Fruchtsüße.

Der feinherbe Ortswein besitzt Potenzial bis 2029+

Allergene	Sulfite
Restzucker	29,6 g/l
Gesamtsäure	10,5 g/l

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: DEUTDE33HAN33

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