

Niedermenniger Herrenberg Riesling, feinherb

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Stefan Müller - Saar
Alkoholgehalt	8.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0270321

Feinherbe Rieslinge: Stefan Müllers Steckenpferd

Ein Jahrgang ist ein Jahrgang ist ein Jahrgang ist ein Jahrgang. Gertrude Steins Tautologie greift hier wie selten. Denn dass im Winzeralltag die Karten mit jedem Jahrgang neu gemischt werden, beweist Stefans feinherber Riesling aus dem Herrenberg. Er stammt im Jahrgang 2021 aus dem heute eher komisch anmutenden Teil, der „Zuckerberg“ bezeichnet wurde. Weil hier vor vielen Jahrzehnten die reifsten Trauben gelesen wurden, also die allerbesten des Jahrgangs. Denn noch vor einer Generation kämpfte die Saar um Reifeprobleme. Im Zeichen des Klimawandels hat sich dies längst geändert. Doch haben wir es 2021 wieder mit einem klassischen Jahrgang zu tun, der später heranreifte und noch grüne Trauben aufwies als in sehr warmen Jahren wie 2018 hier längst alle Riesling-Trauben im Fass lagen. Die Zuckerberg-Parzelle ergab also heute einen feinherben und verspielten, äußerst leichten Riesling. Der feinherbe Riesling aus dem Niedermenniger Herrenberg stammt von älteren Reben, die auf Rotschiefer wachsen. Spontan vergoren und in großen Holzfudern ausgebaut, besticht er mit seiner saartypischen Zurückhaltung. Ein Hauch Pfirsichhaut und Zitronen steigen hier aus dem Glas. Am Gaumen wirkt der Riesling wunderbar gletschern und erfrischend. Eisenkraut und Zitronensorbet vermischen sich mit einem Hauch Minze. Alles wirkt kühl und fast schon eisig. Die Erträge waren niedrig, lieferten aromatische Trauben, die hier einen kristallinen und transparenten Niedermenniger Wein ergaben. Das ist purer Riesling, wie er in dieser Kategorie kaum besser geht.



Stefan Müller mischt aktuell nicht nur die Saar auf, sondern positioniert sich mit Rieslingen wie diesem unter den feinsten Vertretern eines noblen und feinen Rieslingstils. Es ist schlichtweg beeindruckend, mit welcher Konsequenz der junge Winzer hier seine ersten Jahrgänge abliefern.

Trinkempfehlung: Zu genießen ist dieser feine Kabinett jederzeit. Er besitzt allerdings ein Lagerpotenzial von mühelos 15 Jahren.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	32.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	11.1 g/l	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: DEUTDE33HAN

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