

Krettnacher Euchariusberg Riesling Kabinett (2021)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Stefan Müller - Saar
Alkoholgehalt	7,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0271221

Hat das Potenzial zur Ikone! Top-Tipp!

Der Krettnacher Euchariusberg ist jedem Saar-Weinliebhaber ein Begriff. Das Hofgut Falkenstein produziert hier einige der feinsten Rieslinge Deutschlands. In den Gewannen Großschock und dem Kapellenberg besitzt Stefan exzellente Anlagen. Der Großschock ist eine Art Kessellage mit Südausrichtung. Die Reben sind hier bestens mit Wasser versorgt, wohingegen im Kapellenberg der Wind durchfegt. Gemeinsam ergibt das einen großen Riesling, von dem wir Ihnen eine kleine Menge anbieten dürfen. Dieser im Fuder ausgebaute trockene Riesling stellt für uns den besten Wein des Hauses und dürfte eine echte „legend-in-the-making“ sein, die noch einige Zeit als Referenz der müller'schen Kabinette herangezogen werden wird. Hier passte einfach alles im ohnehin für die Ansprüche der Saar maßgeschneiderten Jahrgang 2021. Diesen schätzt Stefan zudem als „sehr langlebig“ ein. Wenn wir das hier im Glas haben zweifeln wir keine Sekunde daran. Ein mineralisch würziger Duft steigt aus dem Glas, ein Hauch grüne Kiwi und Salmiak. Man riecht förmlich die Rasse dieses Kabinetts. Und so lässt der Kabinett vom Euchariusberg hier seine Stahligkeit voll zur Geltung kommen. Ein mineralisches Korsett ummantelt den herben und feinen Wein, dessen hohe Extrakte enormes Reifepotenzial suggerieren. Ein hauchfeiner Grip am Gaumen sorgt für Textur. Man meint hier flüssiges Gestein zu trinken, so puristisch und engmaschig legt sich der Riesling über die Zunge. Exotik? Ein Fremdwort für diesen Saar-Helden. Genau so stellen wir uns perfekten Kabinett von der Saar vor. PS: Der Vinum Weinguide schreibt über Stefan Müller:



„Frühe Lese, extrem sauberes Lesegut, Spontangärung und klassisches Fuderfass sind sein Credo, wenn es um die Interpretation zum Beispiel des Krettnacher Euchariusbergs geht. Immer stärker stellt sich die Lage als eine der besten im Tälchen in den Vordergrund und tritt in Müllers Sortiment mit einer Salzigkeit auf, die uns an den Scharzhofberg erinnern lässt.“

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2038.

Allergene	Sulfite
Restzucker	40 g/l
Gesamtsäure	11,5 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: DEUTDE33HAN

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