

Halenberg Riesling „R“

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Region | Nahe |
| Erzeuger | Weingut Emrich-Schönleber - Nahe |
| Alkoholgehalt | 13 % vol. |
| Rebsorte(n) | Riesling |
| Bestell-Nr. | DNA041218 |

Ein Maximum an Hedonismus!

Erst nach einer gewissen Zeit der Flaschen- und Fassreifung, die den sofortigen Genuss nach dem Kauf garantiert, bringen Frank und Werner Schönleber diese in einer homöopathischen Dosis abgefüllte „Reserve- Version“ des Halenbergs auf den Markt, der mit einer Wahnsinnsmineralität begeistert, unter der sich eine feine, herbe Frucht verbirgt, die diesem Klassiker aus dem Hause Schönleber, einer Edelschmiede deutscher Winzerkunst, im Laufe der Jahre einen harmonisch trockenen Charakter verleiht voller Spiel und Komplexität. Ein ganz feiner, nobler Wein und dennoch von gewaltiger Kraft, der wie Seide über die Zunge gleitet. Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Rieslinglagen der Welt, der unter die Haut geht! Ein traumhafter Riesling mit enorm weiniger Substanz und enormer innerer Dichte aus einem ganz großen Nahejahrgang. Dieser Grandseigneur soll den Schönleber'schen Qualitätsanspruch eines Großen Gewächses erfüllen, aber mit einer Spur mehr Cremigkeit ausgestattet sein und sich dennoch mit spielerischer Finesse präsentieren. Werte Kunden: So wie dieser aristokratische, noble, geradezu zärtliche Riesling hat deutscher Wein bereits vor über 100 Jahren in seiner ersten großen Blütezeit geschmeckt. Derartig vinifizierte Weine brauchen immer zwei bis drei Jahre Zeit, bis sie ihre ganze innere Schönheit zeigen. Frank Schönleber füllt diese Reserve- Version des Halenbergs nur, wenn im Keller ein Fass auf natürliche Weise seine Gärung stoppt. Anstatt hier mit Hefen nachzuimpfen, belässt er den Wein in seiner naturgegebenen Balance, sodass er nicht völlig knochentrocken



vergoren wurde. Genau jene Fruchtsüße verleiht dem Wein mit längerer Ausbaudauer und Flaschenreife eine Balance, die einzigartig ist und uns an alle Rheingauer Rieslinge erinnert, die damals noch unter Breuer Charta gefußt wurden und mitunter eine der Vorstufen und Denkanstöße zu den heutigen Großen Gewächsen lieferten. Dieses fantastische Konzentrat vibriert vor salziger Mineralität und feinsten Jodanklängen und begeistert mit seiner verführerischen Finesse, schwebenden Transparenz und seiner genialen Süße-Säure-Spannung!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab Freigabe im Herbst 2022, Potenzial für zwei Dekaden.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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

<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

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