

„Lenz“ Riesling (halbtrocken)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA042021

Der Frühling ist da!

„Die Wälder und Felder grünen, Es trillert die Lerch in der Luft, Der Frühling ist erschienen mit Lichtern und Farben und Duft.“ so läutet Heinrich Heine den Frühling ein. Der „Lenz“ verkörpert mit uns genau jene Farben- und Duftsprache, welche die Jahreszeit mit sich bringt. Es handelt sich hierbei um den etwas volleren Gutsriesling, der nicht knochentrocken vergoren wurde. Genau dies Spiel aus Frucht und Würze verleiht ihm seine Leichtigkeit, bei der jeder Novize sofort zum Weinliebhaber wird. Er stammt von roten Schieferböden, davon gar Parzellen aus dem Frühlingsplätzchen sowie angrenzende Lagen mit ähnlicher Bodenstruktur. Ein Riesling, der wie ein Sonnenfänger über die Felder zieht, ein Muntermacher erster Güte und federleichter Riesling, dessen schwebende Stilistik ganz dem Weingutstil entspricht. Bereits die Nase zeigt sich mit dem schüchternen Duft nach Quitten und Zitronen höchst charmant. Doch besonders am Gaumen, wo der Riesling förmlich über die Zunge schwebt, kommen die Vorzüge dieses Rieslings voll zur Geltung. Erneut tauchen Zitronen auf, die in ihrer gletschern Frische viel mehr an Zitrusorbet und einem Hauch Basilikum erinnern. Das ist ein Leichtbau-Riesling, ein Muntermacher und mineralischer, floraler Riesling, der mit seiner schwebenden Leichtigkeit und duftigen Transparenz schier den Atem raubt. Er besitzt etwas mehr Fruchtsüße als der trockene Gutsriesling. Das macht ihn in der Jugend geschmeidiger und es liegt für uns auf der Hand (und „Nahe“!), ihn auf der Terrasse zu trinken. „Wichtig ist mir beim Lenz, dass der Geschmackseindruck



passt. Er soll schlank und süffig sein, eine angenehme Frische besitzen und zum nächsten Schluck animieren“ erklärt Frank.

Trinkempfehlung: Perfekter Apéritif zum Beginn eines Festes oder Essens und ein genialer Terrassenwein!

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: DEUTDE33HAN

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