

Monzinger Niederberg Riesling 1. Lage Kabinett (2021)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Emrich-Schönleber - Nahe
Alkoholgehalt	9 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA043821

NEU! Kabinett der Spitzenklasse: „Auf diesen Wein haben wir letztes Jahr bewusst hingearbeitet.“ – Frank Schönleber

Kennen Sie Poco Curante, den italienischen Senator aus Voltaires Satire „Candide ou l’optimisme“? Der indifferente, von Kultur und Luxus umgebene Zeitgenosse hat an sämtlichen Künsten etwas auszusetzen und kann sich darum ihrer kaum erfreuen. Doch während das Konzert im Hintergrund spielt, findet er auch einen wahren Kern: „Die Musik von heute ist nichts anderes als die Aufführung möglichst schwieriger Kunststückchen. Was bloß schwierig ist, macht bald keine Freude mehr.“ Ein wenig ergeht es uns so mit manch verkopftem Wein, dessen hohe Perfektion auf den ersten Blick anziehend wirkt, aber selten ein zweites oder drittes Glas nach sich zieht, nur begrenzt für Trinkfreude sorgt. Ganz anders zeigt sich da Frank Schönlebers Neuzugang aus dem Monzinger Niederberg. Diese Parzelle, deren Boden in etwas flacherer Neigung die gleichen Böden wie der Halenberg besitzt (Blauschiefer und Quarzit), brachten im kühlen und spätausreifenden Jahrgang 2021 erstklassige Kabinett-Träubchen hervor. Bewusst hat Frank in dieser Lage auf einen hochwertigen Kabinett hingearbeitet und den Reben alle Möglichkeiten zur Entfaltung gegeben. „Die Parzelle ist perfekt für Kabinett, wir haben einen schön steinigen Boden, südliche Ausrichtung aber eben auch ein wenig kühlere Temperaturen, da die Lage die eigentlich für den Hang wichtige Thermik überhaupt nicht abbekommt. Das ergibt ein paar Grad weniger Oechsle und mehr Säure.“ So schauen perfekte Bedingungen für einen rassigen Kabinett aus! Ein derart gesegnetes Terroir liefert alle Anlagen für einen komplexen und



anspruchsvollen Kabinett. Die mineralische Ausprägung ist gegenüber dem Monzinger Ortswein-Kabinett nochmals prägnanter, die Aromen feiner nuanciert. Eine feine Würze (getrocknete Blüten und Schiefer) umgibt die subtile Frucht. Auch am Gaumen ist der Niederberg kernig und feinsehnig. Er wirkt nochmals strukturierter und engmaschiger. Das Frucht-Säure-Spiel ist betörend, die mineralische Tiefe zieht jeden Rieslingfreund in den Bann. Das ist ein großer Wurf, der genau so viel Freude bereitet wie er weitere Anlagen für zwei Dekaden Reifeentwicklung besitzt. Hier hat jemand einen klaren Gedanken gefasst und die Früchte seiner Arbeit geerntet. Gewiss der bislang anspruchsvollste Kabinett aus dem Hause Emrich-Schönleber.

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2040+.

Allergene

Sulfite

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