

## Fürfeld Riesling „Melaphyr“, trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Wagner-Stempel - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH071421

### „Das zieht am Gaumen durch!“ – Daniel Wagner

Nur knapp 2.000 Flaschen Gesamtproduktion! Die Terroir-Ortsweine „Porphyrr“ und der „Rotliegende“ sind alte Bekannte im wagner’schen Portfolio. Doch den Riesling „Melaphyr“ aus einer lediglich rund einen Hektar großen, in 370 Metern Höhe befindlichen Lage, kennen nur eingefleischte Fans des Weinguts. Kein Wunder, denn auch 2021 gibt es hiervon wieder lediglich knapp 2.000 Flaschen – und diese werden bekanntermaßen blitzschnell ausverkauft sein. In der Parzelle bläst der kalte Wind, die den kühlsten der drei Terroir- Rieslinge hervorbringt. Melaphyr ist ein feinkörniges Gestein mit porphyrischem Gefüge, dessen dunkles Ergussgestein (Magma, das an der Erdoberfläche schnell abkühlte) schwarz bis rötlichbraun ausfällt. Es ist der geschliffenste und für uns auch außergewöhnlichste Riesling. Einer, der mit seiner kräftigen Säurestruktur, der feinen Reduktionsnote, die einem das Gefühl gibt an flüssigem Gestein zu riechen (hat was von Schicksalsberg und Mordor!), bewusst aus der Reihe tanzt mit. Ein Riesling, der seine Zeit fordert, einer für Liebhaber puristischer Weine. Ein Spritzer Zitrone, auf einem Minzblatt serviert – viel mehr ist hier anfangs nicht zu holen. „Frucht“ ist im Grunde bei diesem dunklen „Steinwein“ aus Rheinhessen kein Thema. Am Gaumen besticht er vor allem durch Eigenschaften wie Salzigkeit, Biss und Zug. Nichts, was sich unbedingt immer leicht nachvollziehen ließe, was dem „sportiven“ Charakter des Rieslings aber absolut gerecht wird. Er ist einfach der Athlet unter den drei Terroir-Weinen und ein absoluter Favorit, wenn’s denn ein wenig mehr nach Pinard-Gusto sein darf. Die



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-022



Mostgewichte sind hier meist niedriger, die Säure etwas höher. Genau dadurch sticht er so brillant hervor!

Trinkempfehlung: Ab sofort ein Genuss, Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2040+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	4,4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	8,3 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](mailto: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