

Silvaner (2021)

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Corvers-Kauter – Rheingau
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Silvaner
Bestell-Nr.	DRG030121

Immer wieder „Kräuterhex“

Quasi eine Familientradition: Warum einen Wein Silvaner nennen, wenn doch „Kräuterhex“ so viel griffiger klingt? Zudem ist's ein sprechender Name, mit dem Brigitte Corvers den Silvaner bedacht hat, weil er immer wieder so ausgesprochen würzig und ganz besonders kräutrig ausfällt. Wenn Sie Ihr Wege also einmal in den Rheingau führen, sollten Sie unbedingt den wunderschönen Gutsausschank der Familie besuchen und dann lässig-verschwörerisch nach der „Kräuterhex“ fragen. Und wenn's zwischen Mitte April und Johanni passen sollte, umso besser: Denn es gibt kaum schönere Momente, als die, wenn man das eine oder andere Glas Silvaner zu frischem Spargel auf der Terrasse des Bio-Weinguts genießen kann! Man kennt den Silvaner aus Rheinhessen und selbstredend auch aus Franken. Doch auch im Rheingau hat er seine Heimat, die älteren Winzer kennen ihn meist noch als Österreicherrebe. Denn vor über 350 Jahre fand die Rebsorte von dort ihren Weg nach Deutschland. Im Weingut Corvers-Kauter hält man gerne an der Rebsorte fest, auch wenn sie im Rheingau nur noch selten anzufinden ist, lediglich 9,6 Hektar Silvaner-Reben verzeichnet das Anbauggebiet noch. Früher war der Silvaner hier allerdings weit verbreitet, heute ist er (fast) ein Exot. Kürzlich hat Dr. Matthias Corvers noch einen Hektar Silvaner dazugewinnen können, den er mit größter Freude annahm. Das wichtige hier: Die Rebstöcke sind rund 25 bis 30 Jahre alt. Der „Kräuterhex“-Silvaner, dessen Trauben im Rüdeshheimer Drachenstein gelesen werden und der komplett im Edelstahl ausgebaut ist, duftet anfangs zart floral (ein



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Regen weißer Blüten), vermittelt schon in der Nase eine weiche Seidigkeit, dringt dann langsam in fruchtigere Gefilde vor (Nashi-Birne und eine Spur Mandel), ohne dabei seines inzwischen ungalublich erfrischenden drives verlustigt zu gehen, der von einer Muskatnuss erinnernden Würze geradezu beflügelt wird. Das wirkt alles wie verhext leichtfüßig (bei zarten 12,5 Vol.-%) und hinreißend animierend – der zweite Schluck hat dann schon eine fast Pawlow'sche Qualität. Am Gaumen dann zitrische und vor allem im Finish und Nachhall zitrisch-pfeffrige Noten (am ehesten eine Mischung aus Zitronenpfeffer und Kapuzinerkresseblüten), die einen leisen, aber umso präziseren Kontrapunkt zu dem zarten Schmelz des Silvaners bilden. Wie schon im Vorjahr wieder eine wunderbar gelungene Kombination aus schlanker Cremigkeit und Frucht – und im hübsch lange ausklingenden Finale macht der Silvaner seinem Kosename alle Ehre!

Ab sofort ein Genuss, Höhepunkt wohl bis 2028.

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,6 g/l
Gesamtsäure	6,9 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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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