

## Rüdesheim Riesling

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Corvers-Kauter – Rheingau
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRG030321

### Frucht, Schmelz und Würze – Rüdesheim ist immer einer Reise wert!

Manchmal steht die Welt ein wenig Kopf, manchmal ist alles ein wenig anders und manchmal sind wir Alice hinter den Spiegeln! Wie hier, beim 2021er-Ortswein aus Rüdesheimer Lagen von Corvers-Kauter. Seit Jahren wir von den Rüdesheimer Rieslingen als dem genauen Gegenstück zu den deutlich kräftigeren und vor allem fruchtintensiveren Hattenheimer Rieslingen, schreiben davon, wie sehr wir etwa bei den schlicht genialen Weinen von Theresa Breuer die „kühle und geradlinige Art der Rüdesheimer“ schätzen, eine Eigenheit des Terroirs, die sich auch bei Corvers-Kauter zeige ... Ums kurz zu machen: Es ist alles ganz anders – nämlich umgekehrt! Nach wie vor ist es ein großes Vergnügen, das Rüdesheimer und Hattenheimer Terroir zu vergleichen, wissen wir doch: „Die Rüdesheimer Lagen erstrecken sich über magere Böden, die von Taunus-Quarzit und verwittertem Schiefer durchzogen sind, erst in flacheren Bereichen gesellen sich teilweise auch Löß und Lehm hinzu.“ Soweit die Geologie. Doch wo der „zartstoffige Ortswein“ aus Rüdesheim ebenso zart „nach hellen Früchten“ duftete, „dabei von feiner Mineralität unterlegt“ war, weht und duftet jetzt ein anderer Wind. Vorausgeschickt sei: Der Riesling ist umwerfend schön und uns daher unbedingt einen Coup de Cœur wert! 2021 ist das Jahr in dem wir für den Hattenheimer Riesling „zitrisch, schlank und pur“ notieren, für den Rüdesheimer hingegen unwiderstehlichen Trinkfluss, Druck und eine saftige, gelbgetönte Gloriele festhalten, die leuchtend-schöne Frucht im Duft und am Gaumen in Szene setzt: Aprikosen, Pfirsich, Mirabelle bis hin zu reifer



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Melone (der „Noch-nicht-Honigton“ der Sorte Piel de sapo), das alles herrlich kompakt, aber nicht massig, herrlich druckvoll, aber nicht wuchtig. Dazu etwas Akazienblüte(nhonig), ein wunderbarer schlanker phenolischer grip ausgeprägt mundwässernde Mineralität, während die Frucht und eine von ihr enorm beförderte Würzigkeit diese wunderbare Rieslingszenerie voll im Griff haben. Ein absolut traumhafter Ortswein, topsy-turvy und wie gesagt: Coup de Cœur!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis sicherlich bis 2030.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	8,4 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: DEUTDE33HAN33

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