

Hattenheim Nussbrunnen Riesling, trocken

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Corvers-Kauter – Rheingau
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRG030621

Athletisch, würzig und mit einem enormen Trinkfluss gesegnet!

Der Name der Lage Hattenheimer Nussbrunnen ist schnell erklärt. Eine Quelle, um die sich früher Nussbäume gruppiert haben und die auch heute noch direkt an der Lage zu finden ist, gab dem vom Löss geprägten Weinberg seinen Namen. Die Parzellen, die das Weingut Corvers-Kauter seit einigen Jahren bewirtschaftet und auf Bioland-Weinbau umgestellt hat, gehören zum traditionsreichen Weingut der Freiherren Langwerth von Simmern, auf dem allerdings seit 2017 kein Weinbau mehr betrieben wird. Der Nussbrunnen zählt zu den 15 Hektar Rheingauer Spitzenlagen, die Dr. Matthias Corvers langfristig pachten konnte. Der Nussbrunnen ist ein Lagenwein, der in diesem Jahr vergleichsweise spät gelesen wurde und daher fast noch zugänglicher, noch charismatischer (ist das überhaupt möglich?) gelungen ist. Wie alle Lagenweine wurde er im Weingut langsam mit der Korbpresse gepresst und im 1.200-Liter-Fuderfass ausgebaut. Der Riesling duftet schon herrlich cremig, hefewürzig und satt nach einer Mischung aus reifen gelben Birnen, lemon curd und gelbem Steinobst (Renekloden, etwas Mirabellen), dazu dann Noten von Stein, Kräutern und Gewürzen (sehr schön ein Hauch von grünem Kardamom. Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Zunächst zeigen sich die herrlich üppige Cremigkeit (Philipp spricht vom „soften Nussbrunnen“, der vom Kalk der Böden weicher gemacht wird) und reife Kern- und Steinobstfrucht. Dann übernimmt die präsenze, schon perfekt reife Säure, sorgt für Struktur und einen angenehmen Druck am Gaumen, balanciert dabei die saftig-schmelzige Frucht, fokussiert Frische und



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Lebendigkeit. Das ist vom ersten Augenblick, vom ersten Schluck an ein einziges Vergnügen, zumal der Nussbrunnen mit einem enormen Trinkfluss gesegnet ist. Bei aller „Softness“ sollte man die Kraft des tatsächlich athletischen Nussbrunnens nicht unterschätzen, die noch weit ins lange Finale hinein – zitrisch aufgehell – spürbar ist. Phänomenal und phänomenal zugänglich!

Trinkempfehlung: Ab sofort zu genießen bis leicht 2028 und darüber hinaus.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3,2 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

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: KRSAD555