

Geisberg Riesling Kabinett VDP.Große Lage

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem – Saar
Alkoholgehalt	9 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0013521

Herzensprojekt und zukünftige Monopollage!

Der Ockfener Geisberg zählt zu Roman Niewodniczanskis wagemutigsten und konsequentesten Projekten der letzten Jahre. Eine echte Herzensangelegenheit, die ihm durch das Studium historischer Dokumente um 1900 zugutekam. Denn der Geisberg zählte einst zu den wertvollsten Lagen der Moselregion, wurde von Benediktinermönchen im Mittelalter angelegt, unter Napoleon säkularisiert und dann anschließend höchstbietend in Paris veräußert. Doch in den späten 1970er Jahren, eine der Krisenzeiten des deutschen Weinbaus, machte man sich um strapaziöse aber große Terroirs keine Gedanken. Die Flurbereinigung sorgte für Bequemlichkeit, der Geisberg lag nach einer massiven Erweiterung von 10ha auf 50ha Rebfläche gar komplett brach, dies obwohl die Lage um 1900 auf der Trierer Versteigerung im Fass oft nach dem Scharzhofberger Wein die zweithöchsten Erlöse einfuhr! Roman bot sich die Chance gemeinsam mit Markus Molitor das Kernstück der Lage zu erwerben. In mühevollster und aufwändigster Arbeit restaurierte man 2016 die Lage, pflanzte neue Reben und rekultivierte die Landschaft. Ab dem Jahrgang 2022 wird es sich gar um eine Monopollage handeln, denn Roman gelang es alle historischen Kernstücke in seinen Besitz zu führen. Im Jahrgang 2021 gibt es nun einen feinen Kabinett, der in seinen ersten Zügen zeigt welche Güte und Potenzial in dieser Lage stecken. Es ist ein expressiver Riesling, der aprikosig und zitrisch duftet. Die jungen Reben sorgen hier für Vitalität und Spannung am Gaumen. Auch hier wird der beeindruckend kühle Kern der Lage schmeckbar, die ihn auch schon zu früheren



Zeiten vom Bockstein unterschieden haben soll. Wir sind überzeugt, dass hieraus in den nächsten Jahren einer der Kultweine des Gutes entspringen könnte.

Trinkempfehlung: Dieser Kabinett befindet sich noch im Embryostadium, verblüfft durch seine lebensbejahende Vitalität. Ab

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	53 mg/l
Restzucker	35 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	110 mg/l
Gesamtsäure	9 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

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: DEUTDE33HAN

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