

„Vom Vulkangestein“ - Edition Pinard de Picard, Riesling trocken (2021)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA031021

Vulkanisches Temperament! Alles, nur kein Mainstream!

Ausschließlich steile Porphy-Felslagen bilden die Basis für den Riesling „Vom Vulkangestein“, aus den Großes- Gewächs-Lagen Stromberg und Felsenberg. Die Reben sind nun mittlerweile über 30 Jahre alt und hätten ebenso in das jeweilige Große Gewächs eingehen können. „Man schmeckt 2021 die Güte der Trauben und die Güte der Weinberge. Das ist nachher im Wein schmeckbar,“ schwärmt Tim. „Bei Tim Fröhlich steht die Frucht nie im Vordergrund, die Weine sind ein perfektes Abbild der Naheregion. Sie sind mineralisch und stets von dem Untergrund geprägt, auf dem sie gewachsen sind,“ heißt es im Vinum Weinguide von 2021. Bei Schäfer-Fröhlich gilt das im Grunde immer und zeigt sich besonders in seinen beiden Gesteinsrieslingen „Schiefergestein“ und „Vulkangestein“. Vom „Vulkangestein“ bieten wir Ihnen unsere eigene „Edition Pinard de Picard“ an, da wir mit unserem Freund Tim schon so lange zusammenarbeiten, dass wir uns das Fuder, das uns am besten gefallen hat, haben aussuchen dürfen. Er spiegelt auf eindrucksvolle Art die Typizitäten des Jahrgangs wider. Hohe Brillanz, Klarheit am Gaumen mit elegantester, dabei subtiler, auf den Punkt gereifter Frucht, die, dank „ganz anderer Extraktwerte als in den trockenen Jahrgänge davor“, in diesem Wein mit großer innerer Dichte silberhell glänzend im „Dunkel“ der Mineralität auszumachen ist. Strotzte der 2021er-Jahrgang nur so vor Charme, ist dieser nun einer „kühleren“ Verführungskunst gewichen – die (ehrlichgesagt) noch viel anziehender wirkt! Die feine Spontinase – auch ein Markenzeichen des Weinguts



Schäfer-Fröhlichs – wirkt wie in den letzten Jahren noch etwas ausgereifter, zurückhaltender, ohne an der schon sprichwörtlichen Flintigkeit zu verlieren. Kurz blitzt nun etwas exotische Frucht auf (Grapefruit, Ananas), um sich dann sofort wieder zu verlieren, zumal sich dieser schlanke Ausbund an Finesse am Gaumen derart steinig präsentiert, dass jegliche Frucht(korb)vergleiche Makulatur sind. Pfeilgerade zieht sich der „Vulkangestein“ am Gaumen entlang, animiert mit frischer Säurestruktur, die bis lange in den Nachhall trägt und die „mineralisch-vulkanische“ Ader des Rieslings betont. Wir fühlen uns, wie viele unserer Kunden auch, bei dieser Stilistik einfach zuhause – was mehr könnte, was mehr wollte man verlangen?

Ab sofort uns bis 2031+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	52 mg/l
Restzucker	5,4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	147 mg/l
Gesamtsäure	8,4 g/l		