

Kallstadter Saumagen „N“ Riesling trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Müller-Ruprecht - Pfalz
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF060721

Mittelhardt, ultrapräzis: Ein echter Terroirwein

Pfalzwanderer loben die Aussicht auf die Rheinebene bis hin zum Odenwald, Weinfreunde dagegen denken beim „Saumagen“ eher an Riesling-Pretiosen. Der unkonventionelle Lagen-Name ist so alt (1810), dass sich sogar sein Ursprung im Nebel der Geschichte verliert. Doch ob der Etymologie ein lokaler Hut oder doch die Form der 40 Hektar großen Haardter Lage auf Landkarten zugrunde liegt, ist einerlei. Sobald man nämlich den Riesling „N“ von der berühmten Kallstadter Riede im Glas hat, wird man seine eigenen Spitznamen finden. „Struktur“ wäre einer, denn was Sabine und Philipp Wöhrwag 2021 vorlegen, ist schlicht ein Terroir-Wein, der den Kalkmergelboden in jedem Schluck spürbar macht! Das junge Winzerpaar führt seit der Übernahme eine Winzertradition weiter, die bei Müller-Ruprecht bis ins Jahr 1702 zurückreicht. Und man versteht sich bewusst nicht als Bilderstürmer oder Neuerer des Neuerns wegen. Das zeigt auch ihr Riesling aus dem Filetstück des Weinguts, der die Natur seiner Herkunft allenfalls akzentuiert: Denn es wird gefühlt zwei bis drei Grad kälter, wenn der „N“ eingeschenkt wurde. So kühl ist der Ersteindruck! Frischer Duft nach Koriandergrün, Mirabellen und Mispeln bringt klar den Boden, kaum die Sorte, zum Vorschein. Daher sollte man den 2021er-„Saumagen“ auch nie zu kalt servieren, denn ein Clou dieses Weines von Müller-Ruprecht besteht in den animierenden Zitrusnoten (ein Erbe des Kalksteins im Boden). Sie sind fein gesponnen und evozieren Erinnerungen an Grapefruit und Kumquat – allerdings nur, wenn der Wein seine „Betriebstemperatur“ erreicht hat.



Dann schwingt sogar ein wenig Melone in diesem kargen Riesling-Typus mit. Die feine, mineralische Prägung wird dann ideal von mundwässernder Säure und einem hellen, tabakigen Rauchwölkchen begleitet. Bei dieser strukturierten trockenen Anlage, auf die Philipp Wöhrwag als Kellerchef setzt, bleibt kein Raum zum Verstecken. Bergamotte sorgt an der Spitze der bereits erwähnten Zitrusfrüchte für eine Wegmarke an herb-frischen Geschmacksnoten. Diese Seite klingt noch lange nach und macht aus diesem ohne jede zuckrige Verbrämung auskommenden Riesling des Jahrgangs 2021 auch einen tollen „Fischwein“. Krustentiere, vom Grill oder als Schaumsuppe, ja sogar Austern sind in der Pfalz gut aufgehoben. Denn „austere“, wie der Engländer sagen würde, ist dieser Wein ohnehin.

Ab sofort und bis 2034.

Allergene

Sulfite

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: KRSAD333