

Ruppertsberg Reiterpfad Riesling trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF100121

Salzig, seidig in der Säure, vibrierend in der Mineralität und sehr lang: Reiterpfad pur!

Der Riesling vom Ruppertsberger Reiterpfad eröffnet den Reigen der Lagenweine des Weinguts Seckinger. Diese klassische Lage der Mittelhaardt, hat jedoch durchaus ihre Tücken. Wie viele andere renommierte Lagen wurde sie in den frühen 1970er-Jahren auf mehr als 60 Hektar aufgestockt, das allerdings mit Parzellen, die an die Qualität der Kernstücke nicht im Ansatz heranreichten. Was bedeutet, dass es in dieser „Ersten Lage“ sowohl Gewanne gibt, die im Prinzip auch „Große Gewächse“ hervorbringen können, als auch solche, die sich eher für Gutswein eignen. Dieser Riesling aus dem Gewanns Reiterpfad hingegen ist auf dem Weg vom Ersten zum Großen Gewächs. Die Seckinger-Brüder bearbeiten die Fläche mit ihrem Cousin Julian, und im Gegensatz zu den anderen Lagen befindet der Reiterpfad sich noch in Umstellung auf biologischen Landbau. Geprägt ist die Lage eigentlich von Wärme, aber auch von den Winden und der Kühle, die des Nachts vom nahe gelegenen Wald in den Weinberg zieht. Von wirklicher Wärme aber konnte man 2021 gar nicht sprechen: Es war eher kühl, regenreich und insgesamt extrem herausfordernd: „Über das Jahr war es eine Wahnsinnsleistung, die Weinberge gesund zu halten. Wir hatten zum Teil Pflanzenschutzabstände von nur zwei Tagen. So schwierig und nass es dann auch über das Jahr war, so sehr belohnten uns der September und der Oktober mit einem herrlichen Lesewetter. Für uns ist der Jahrgang 2021 wahrscheinlich analytisch und von seiner Gärdynamik her der beste, den wir je erlebt haben. Die Weine wirken in ihrer noch jungen Phase



eher karg, skelettiert und salzig mit einer feinen Säure. Doch wer die Pfalz kennt, wird spätestens bei einer Reife von zwei bis drei Jahren merken, dass eine gewisse Opulenz und eine ausladende Aromatik entstehen. Gepaart mit der feinen Säure erwarten wir einen perfekten Jahrgang“, schreibt Jonas Seckinger zum 2021er. Der Riesling wurde hier als ganze Traube gepresst, was wichtig ist, weil die Frucht vom Buntsandsteingeröll und Kalk aus dem Reiterpfad nicht zu den säurestärksten Lagen gehört und geschmacklich immer einen deutlichen Salzgehalt aufweist. Spontanvergärung und ein Hefelager über anderthalb Jahre hinweg sind hier Standard. Der gleißend goldgelbe Riesling mit leicht grünen Reflexen duftet kaum nach Frucht, wenn aber doch, dann hat man hier Zitronen, unreife Ananas und etwas grünen Apfel in der Nase. Vor allem aber wird die Nase von jeder Menge an Kräutern, von etwas Fenchel, Feuerstein und Florhefe, Nüssen, Brioche und dem Trub, auf dem der Riesling ausgebaut wurde, geprägt. Am Gaumen wirkt der Wein tatsächlich sehr salzig und sorgt damit recht unmittelbar für vermehrten Speichelfluss. Der Ruppertsberger Reiterpfad erinnert nicht so sehr an Riesling als an Savagnin – aber an was für einen! Diese tiefe Salzigkeit, die seidige Säure und die mineralische Spannung wirken ebenso betörend wie die feine Cremigkeit und Nussigkeit. Ein sehr starkes Statement und famoser „Lageneinstieg“!

Ab sofort und sicherlich bis 2032.

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

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