

Deidesheim „1 Tal“ Riesling trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Seckinger - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF100521

So wild, so kräutrig, so phenolisch und so komplex wie nie zuvor!

Ganz leise, still und fast heimlich hat sich Seckingers Riesling mit dem ungewöhnlichen Namen „1 Tal“ zu dem vielleicht komplexesten Riesling des Hauses entwickelt. Wofür aber steht „1 Tal“? Zwischen den Deidesheimer Lagen Maushöhle und Petershöhle gibt es ein kleines schattiges Seitental, aus dem dieser Riesling stammt. Der Weinberg dort mit seinen Rot- und Gelbsandsteinböden ist der kühlsamste im Seckinger-Portfolio. Früher sind die Trauben dort kaum reif geworden, und im Prinzip wäre das eine gute Lage für einen Sektgrundwein. Doch Jonas Seckinger interpretiert die Frucht, die sie dort lesen, anders. Sie bekommt eine Maischestandzeit von vier Tagen. Das nimmt dem Riesling einen Teil der 15 Gramm Säure, die er bei der 2021er-Lese besaß, und gibt ihm dafür eine Menge Phenolik. In den letzten Jahren kamen 50 % des Weines zur Gärung und zum Ausbau in die Amphore, der Rest ins neutrale Holz. Dieses Jahr wurde der Wein in tonneaux aus Zweitbelegung gepackt, dort vergoren und auf dem Trub ausgebaut. Was hier entstanden ist, hat selbst die Seckinger-Brüder überrascht: „In der Vergangenheit haben uns die Rieslinge hier gerade in wärmeren Jahren immer beeindruckt, aber dass der Weinberg in kühlen Jahren noch eine Schippe drauflegen würde, hatten wir so nicht erwartet. Wir finden, es ist der komplexeste Riesling von allen.“ Tatsächlich hat Jonas Seckinger mit der Wahl des anderen Ausbaugesäßes den Nagel auf den Kopf getroffen. Der „1 Tal“ ist ein sensationeller Riesling, der – wie alle 2021er Rieslinge des Hauses – nur begrenzt nach Riesling schmeckt, wie wir ihn traditionell



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



gewohnt sind. Ist das schlimm? Nein, im Gegenteil. Was hier im Weingut in Niederkirchen passierte, ist für uns Teil eines Paradigmenwechsels oder zumindest eine wesentliche Ergänzung all der Facetten, die der Riesling bieten kann. Dieser „1 Tal“ könnte auch aus dem Jura, von der Loire oder aus der Champagne stammen, wären da nicht diese Sandstein-Mineralik und -Säure. Momentan offenbart er vor allem die Art und Weise seine Ausbaus und den kühlen und feuchten Jahrgang. Wenn Sie ihm ein paar Jahre geben, dann werden der Riesling und seine Pfälzer Heimat immer mehr durchschimmern. Für Puristen aber ist das jetzt schon ein Stoff, dem man sich kaum entziehen kann. Es duftet wild und kräutrig, zitrisch und steinig nach Feuerstein und Hopfen, Tabak und Fallobst, Brioche und Hefetrub. Am Gaumen fächert sich der Wein in seiner komplexen Aromatik auf, die von einer lebendigen, druckvollen und durchdringenden Säure durcheinandergewirbelt wird. Der „1 Tal“ wirkt wie ein reißender Gebirgsbach, dessen Balance aus Säure und Phenolik, feinsten Bitternoten, seidiger Hefe und spürbarem, aber perfekt eingebundenem Holz zu dieser unerwarteten Größe gelangt. Ein brillanter Wein!

Ab sofort und sicher bis 2032 wunderbar. Momentan allerdings ein Fall für die Karaffe: etwas Luft sollte schon sein!

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: KRSAD555