

Felsenberg Riesling Großes Gewächs (2022)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA030222

„Felsenberg hat dieses Jahr eine ganz dunkle Mineralik.“ – Tim Fröhlich

Im mittleren Nahetal, unterhalb des berühmten Örtchens Schlossböckelheim gelegen, (Helmut Dönnhoff und Tim Fröhlich haben mit ihren Weinen über viele Jahrgänge hinweg dessen Ruhm hinaus in die weite Welt getragen!) steigt nördlich der Nahe ein 40 bis 60% steiler, felsiger Südhang zwischen 180 und 300 Metern Höhe auf: der legendäre Felsenberg. Dieser Felsgürtel im Hangrücken schützt die Reben vor kalten Fallwinden und dient gleichzeitig als optimaler Sonnenspeicher. Und der leicht erwärmbare Vulkangesteinverwitterungsboden, das Urgestein des Felsenbergs, bringt mit seinen alten Rebanlagen besonders feinnervige Rieslinge hervor, die bei aller Feinheit und Dichte eine Wahnsinnsmineralität besitzen, welche, wie bei den teuersten Prestige-Burgundern, mit einer salzigen Komponente alle olfaktorischen Sinne betört. Tim Fröhlichs Parzelle liegt etwas näher zum Fluss und tiefer als jene der Dönnhoffs und ist auch etwas flacher. Der Felsenberg ist eine absolut herausfordernde Lage, denn er neigt dazu, sehr schnell hochreife Trauben abzuliefern. Die Entwicklung von perfekten Trauben zu überreifen vollzieht sich hier teilweise über Nacht und an sehr sonnigen Tagen innerhalb weniger Stunden, auch wegen der hohen Luftfeuchtigkeit, bedingt durch die Nähe zum Fluss. Tims Felsenberg ist unter den Großen Gewächsen immer der kräftigste Riesling. Das bedeutet aber nicht zwangsweise, dass wir es hier mit einem fruchtintensiven Riesling zu tun haben, denn diese besitzt das Große Gewächs im Jahrgang 2022 kaum. Es duftet wild aus dem Glas und tief. So recht lässt es sich in keine Formel



zwingen was hier würzig, nach zerriebenem Gestein und etwas hefiger Spontanvergärungsaromatik riecht. Der Felsenberg ist im Entwicklungsstadium ungemein zugeknöpft, von seiner schonenden Ausbauweise geprägt. Man kann ihn aber mit den anderen GGs vergleichen, und hier fällt auf, dass er gegenüber der Kupfergrube nochmals an dunklerer Frucht zulegt, noch würziger und fester ausfällt. Ein steiniger, salziger Riesling mit äußerst polierter und runder Textur, für uns stilistisch am ehesten mit dem extraktreichen 2020er-Jahrgang vergleichbar. Felsenberg, das fühlt sich an, wie Steine lutschen! Immer knochentrocken, nie Kompromisse eingehend, immer geradlinig und druckvoll und mit dem feinen Feuersteinaroma ausgestattet. Das ist urwüchsige Kraft ohne Schwere, laserstrahlartig gebündelte Energie! Dunkle Vulkangesteinsaromatik, die die Zunge ummantelt, eingebettet in einen cremigen Schmelz und innere Kraft, die diesen Weltklasseriesling zu einem Solitär dieses Jahrgangs werden lässt.

Zu genießen ab Freigabe. Im jugendlichen Stadium gerne 1–2 Stunden Zeit in der Karaffe atmen lassen, um sich zu entfalten. Höhepunkt wohl ab 2028 bis 2043+.

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: DEUTDE33HAN33

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: KRSAD55