

## Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Erstes Gewächs (2022)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut A. Christmann - Pfalz
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF081522

### Reiterpfad: „Die gelbe Pfalz-Klassik“

Der Ruppertsberger Reiterpfad ist Mittelhaardt durch und durch und bestimmt eine der markantesten Lagen für Pfälzer Riesling, wie er im Lehrbuch steht. Wer diesen Typus Riesling einmal im Glas hatte, wird diese Assoziation nie wieder vergessen. Steffen Christmann spricht hier von der „gelben Pfalz-Klassik“, die natürlich in einem warmen Jahrgang wie 2022 exemplarisch zur Geltung kommt. Klein ist der populäre als VDP-Erste Lage eingestufte Weinberg nicht. Dafür aber die Parzellen welche die Christmanns bewirtschaften. Nur 0,9 Hektar besitzen sie hier in der Ostsüdost-Parzelle mit minimaler Hangneigung. Von den insgesamt vier Parzellen ist ein Gewinn, das „Hofstück“, sogar als Große Lage klassifiziert. Der Reiterpfad liegt mit seinem über tausende von Jahren entstandenen Buntsandsteingeröll und der tagsüber sonnenverwöhnten Exposition stets auf der hedonistischen Seite. Die neben dem Filetstück eher am Waldrand gelegenen Parzellen sorgen allerdings für kühleres Material und Trauben, die noch lange in den Abendstunden bei kühlen Winden ausreifen. Genau diese Vielfalt erlaubt einen hochinteressanten Riesling mit großer Innenspannung, der durch den Ausbau im großen Holzfass eine ungemeine Balance erhält. Die 20- bis 30-jährigen wurzeln bereits tief und kamen so gut durch den trockenen Sommer. Der Ruppertsberger Riesling duftet nach reifen Aprikosen und Meyer-Zitronen aus dem Glas. Knochentrocken vergoren, hemmt dies ihn keineswegs seine exotische Note auszuspielen. Doch bleibt dieser Riesling auch stets animierend, macht Lust auf große Schlucke. Es ist ein Hedonist aber kein



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



Prolet mit dem wir es hier zu tun haben. Ganz gewiss der zugänglichste Riesling aus dem Weingut A. Christmann und so dürften klassische Pfalzliebhaber mit diesem Wein ihren persönlichen Favoriten finden! Nicht zuletzt die warme und zügige Vergärung, wie sie im Weingut bewusst praktiziert wird, reduziert den jugendlichen Fruchteinfluss und stellt noch eine angenehme Würzigkeit am Gaumen hinzu, die bestens mit der Frucht harmoniert.

Ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2038.

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](mailto: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