

Goldberg Riesling Großes Gewächs (2022)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem – Saar
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0010222

Wawerner Goldberg: erste Wahl für den frühen Genuss unter Van Volxems Großen Gewächsen

Obwohl ihn zum Westen ein großes Waldstück abdeckt und für frischen Winde sorgt, handelt es sich beim Wawerner Goldberg um eine sonnenintensive Lage. Die Trauben reifen hier schnell aus, das erklärt warum sie einst berühmter und daher teurer als beispielsweise Château Latour, Mouton- Rothschild, Haut-Brion oder Palmer im Bordelais war, was eine alte Verkaufsliste eines der besten Schweizer Weinhändler aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts beweist! Betrachten wir die Qualitäten, die Roman und sein Team uns heute präsentieren, dann wundern die damaligen Preise in keinsten Weise. Denn diese dramatische Steillage in Wawern, einem Ort, der historisch gesehen als Heimat der ältesten Lage der Saar gilt und dessen beste Parzellen im Goldberg liegen, besteht aus roten, eisenreichen Schieferverwitterungsböden. Diese Lage wurde in alten preußischen Steuerschätzlisten von 1860, die strikt an der Qualität der Weinberge ausgerichtet waren, wegen ihrer optimalen mikroklimatischen Gegebenheiten wie Schiefergehalt des Bodens, Wasserführung und Sonneneinstrahlung in die höchste Abgabenstufe eingereiht! Und dieser lange der Vergessenheit anheimgefallene Weinberg, diesen einzigartigen Schatz, hat Roman Niewodniczanski, unser visionärer Winzermagier, gehoben. Gemeinsam mit dem Wiltinger Gottesfuß ist der Goldberg die Lage im Niewodniczanski'schem Portfolio, die wohl den aromatischsten Riesling hervorbringt. Im Jahrgang 2022 wurde der Goldberg noch einen Hauch trockener vergoren als im Vorjahr. Das bringt ihn bestens auf Spur, ändert aber nichts an der



Tatsache, dass sich die hedonistische Lagentypizität ausbreitet und uns ein breites Grinsen ins Gesicht zaubert. Der Riesling duftet nach Pomelo, Honigmelonen und Sternfrucht. Auch ein Hauch gelbe Kiwi liefert einen exotischen Eindruck. Das ist ein wunderbar intensiver Riesling, für uns immer die erste Wahl nach der Arrivage der Großen Gewächse. Denn der Goldberg zeigt bereits in der Jugend, was ein Großes Gewächs ausmacht: Komplexität und Tiefgang. Er ergreift einen regelrecht. Am Gaumen da zeigt sich ein dichter, fast öliger Riesling mit tiefer und schiefrieger Textur. Er ist angenehm weich und zitronig, ohne plump daherzukommen. Die Saar bringt einfach geniale Rieslinge hervor. Man schmeckt hier regelrecht die Schieferlagen, die goldgelben Äpfel. Beeindruckend ist, wie sich der Riesling im Abgang immer mehr verjüngt, ja dem erst so intensiv wirkenden Charmeur die Ohren langzieht. Das verschlankt den Wein und macht Lust auf ein weiteres Glas.

Zu genießen ab sofort bis nach 2035.

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