

Graacher Riesling feinherb (2022)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Willi Schaefer - Mosel
Alkoholgehalt	10,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0020922

Schaefer's feinherber Graacher Riesling feinherb ist kaum süßer als die trockene Variante, dafür aber deutlich fruchtiger

92 Punkte – Robert Parker's Wine Advocate Nach unserem Besuch bei Christoph Schaefer, der am selben Tag stattgefunden hat, an dem auch Jean Fisch und David Rayer von Mosel Fine Wines dort waren, können wir uns deren Meinung vorbehaltlos anschließen. Sie schreiben in der 66. Ausgabe: „Das Weingut hat im Jahr 2022 eine hervorragende Kollektion von Weinen produziert, die durch Eleganz, Transparenz und diesen unglaublichen Sinn für Präzision und Finesse glänzt, der den Erfolg des Weinguts über die Jahre ausgemacht hat.“ Ein Beispiel für die Brillanz der Weine von Christoph Schaefer ist der Graacher Ortswein, den es in zwei Varianten gibt. Der Graacher Riesling trocken verfügt über sieben Gramm Restzucker und ist der mineralisch steinige Wein, der Graacher Riesling feinherb besitzt nur unwesentlich mehr Restsüße, dafür aber besticht er durch deutlich mehr Frucht. Die Trauben für beide Weine stammen so gut wie ausschließlich aus der Grand-Cru-Lage des Graacher Himmelreichs, und zwar – dem Himmel so nah – aus den oberen Parzellen. Bei der feinherben Variante zeigt sich die intensive Frucht schon im Duft sehr deutlich. Es gibt hier viel Aprikose, Mirabelle und gelbe Pflaume, dazu Birne und Grapefruit, aber auch ein wenig Cassis und Berberitze. Dazu gibt es etwas Waldmeister, Minze und Verbene. Am Gaumen wirkt der Riesling dann tänzelnd leichtfüßig und gleichzeitig cremig, saftig und süffig mit einer grazilen Säure und einer feinen Salznote, die den Trinkfluss dieses Ortsrieslings ins Unermessliche steigern möchte. „Man merkt, dass hier Sonne im Spiel war“, sagt



Christoph Schaefer, aber genauso wird klar, dass die lange Vegetationszeit für Struktur und eine wunderbare Säure gesorgt haben, die den Wein lange tragen wird. So bleibt nach dem langen Finale ein wohliges Gefühl von Fülle, Präzision und Eleganz, Seidigkeit und Charme. Ein Wein zum Dahinschmelzen!

Trinkreif ab sofort, ideal aber ab 2025 und bis nach 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

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: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333