

## „Schiefergestein – Selection“, Riesling trocken (2022)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA031122

### Exklusiv bei Pinard de Picard!

Grandioser Riesling: Was bei anderen Weingütern als Großes Gewächs durchgehen würde, präsentiert Tim Fröhlich als „Schiefergestein – Selection“ Geologisch betrachtet zählt die Nahe zu den spannendsten deutschen Weinanbaugebieten: Auf engem Raum findet sich eine Vielzahl geologischer Formationen und Bodentypen mit Quarzit, vulkanischen Verwitterungsgestein, Porphy, Melaphyr, Sandstein, Buntsandstein oder auch Schiefer. Der Ertrag für das „Schiefergestein“ kommt aus dem Bockenauer Felseneck von Rebstöcken, die zwischen 25 und 35 Jahre alt sind. Es ist eine Große-Gewächs-Lage mit blauem Schiefer und einer Hangneigung von 65 Prozent, die Tim Fröhlich mit seinen Rieslingen weltweit bekannt gemacht hat. Wie bei allen seinen Weinen wurden auch die Trauben im Felseneck frühzeitig genug von Hand gelesen, um ihre frische Griffigkeit zu erhalten. Nur die gesündesten Trauben wurden für die „Selection“ berücksichtigt. Der Schiefer findet sich auch in der spannungstragenden Nase mit einer feinen, unaufdringlichen steinigen Note, kräuterig und auch gelbfruchtig, Steinobst, Pfirsich, gelber Apfel, Mandarinenschale, Minze, weiße Blüten, etwas Quitte und gepflegte Reduktion und Feuerstein: Man kann das Schiefergestein förmlich riechen. Am Gaumen schlank und straff gebaut, eindringlich und druckvoll, vollmundig, reife, feste Phenolstruktur, saftig, zitrisch und mit salziger feinwürziger Mineralik, engmaschig im Extrakt, komplex. Die Substanz löst sich geschmeidig auf in feiner Schichtung, die kristalline Säure ist reif und fächert sich elegant auf (im Jahr 2021 zeigte sie sich straffer und



präsender, dafür ist 2022 im Ausdruck etwas elaborierter und gelassener). Elegant und tiefgründig, roter Weinbergspfirsich, etwas Salzzitrone, aber auch gesüßte Zitronenschale, saftige Textur. Oszilliert zwischen gelber und zitrischer Frucht, Mineralik und feiner Salzigkeit, eingehüllt in eine kühle Aura. Die schiefermineralische Tiefe und Signatur und die glockenklar vorgetragene Finesse sind beeindruckend. Hält den großen Spannungsbogen mit reichlich Grip bis in das lange Finale mit langem Nachhall. Grandioser Schiefer-Riesling: Hat mit seiner perfekt austarierten Balance das Zeug zum Publikums-Liebling: Ungemein viel Riesling zum fairen Tarif. Großer Weinwert!

Sofort 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