

„Terra 50“ Riesling, feinherb (2022)

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Corvers-Kauter – Rheingau
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRG032422

Ein feinherber Verführer vom Weinäquator

„Feinherb“. Was ist eigentlich „feinherb“? Nun „feinherb“, das steht geschmacklich für „grade nicht mehr ganz trocken und noch nicht wirklich süß“ – und da das zu lange ist, ist „feinherb“ einfacher, kürzer und zudem treffend. Feinherb ist er also, der „Terra 50“ – und bei diesem Wein macht der Name allein schon ordentlich was her und nomen est ja bekanntlich omen oder anders gesagt: Klingt gut – schmeckt gut! Gut, das stimmt jetzt vielleicht nicht immer, hier aber auf jeden Fall. Der eingängige Name ergibt sich aus der Herkunft, denn die Trauben für diese feinherbe Verführung wachsen auf dem 50. Breitengrad auf Schieferboden. Der 50. Breitengrad oder die „Mainlinie“ galt lange als der „Weinäquator“ die nördlichste Grenzlinie, auf der Weinbau realisierbar ist – der Klimawandel hat diese Grenze bereits weiter nach Norden geschoben. Doch, grade, als die Zeiten noch kühler waren, hätte man sich darüber wundern können, dass ausgerechnet an der Weingrenze die edle Rieslingtraube, grade in dieser Region als die edelste aller Weißweintrauben verehrt, so perfekt gedeiht. Es ist aber genau dieses kühle Mikroklima um den 50. Breitengrad, welches der spätreifende Riesling besonders gerne mag und das in der Kombination mit Böden, die der Traube perfekte Entwicklungsmöglichkeiten geben. Kaum eine andere Traube wandelt so eindrucksvoll ihr Terroir in individuellen Geschmack um, wie der Riesling. Für Dr. Matthias Corvers ist der Riesling „ein Detektor oder ein Medium, das Verborgenes aufspürt und an die Oberfläche fördert“, ein „Bodenseismograph“ – allerdings nur dann, wenn sich der Riesling auch wirklich



wohl fühlt. Bei dem „Terra 50“ schmeckt es so, als hätte der Wohlfühlgrad der Traube mindestens das Level „Pudel“ erreicht, so geschmeidig, voll, vielfältig und süffig präsentiert er sich. Der Ausbau erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahl und nach der Gärung tankt der Wein Aroma durch einige Monate Ruhe auf der Feinhefe, bevor er dann in die Flasche darf. Farblich verspricht er noch nicht so viel mit seinem zarten Hellgelb und den frühlinggrünen Reflexen. In der Nase schaut das schon ganz anders aus, denn da passiert eine Menge: Fruchtextotik mit Ananas, Mango und Pfirsich und einem verwirrend schönen Hauch von Zuckerwatte, gepaart mit zitrischer Frische und etwas Minze. Am Gaumen wird dieser wunderbare Fruchtkorb ergänzt von er präzisen Mineralik des Schiefers, frisch und klar. Die knackige Säure gibt genau die richtige Süffigkeit. Die herrliche Fruchtsüße ist tadellos balanciert zwischen der straff kühlen Mineralität und dem Spiel der Säure, einfach sensationell gut zu trinken. Besonders passt das zu Käseplatten, gerne mit einem scharfen Feigensenf oder zur Capsaicin-intensiven asiatischen Küche – die Fruchtsüße versteht sich hervorragend mit Schärfe! Zusammenfassend: Ein Biowein von Trauben, die sich „offenschmecklich“ pudelwohl gefühlt haben und der nun bereit ist zur Verführung! Lassen sie sich darauf ein – das lohnt sich!

Schön kühl serviert ist der Wein bereits ein Hochgenuss – aber spannend zu beobachten, wie er sich in den nächsten Jahren noch entwickelt – denn, wie viele Feinherbe schlummert hier Entwicklungspotential! Ab sofort bis 2030+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	14,7 g/l
Gesamtsäure	7,9 g/l

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

<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: DEUTDE33HAN33

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

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003