

## Schlossböckelheimer Riesling, trocken (2020)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA025320

### Exklusiv bei Pinard de Picard! Das Codewort lautet hier Felsengrube.

94 Punkte: „Dies ist ein beeindruckender Neuzugang im Dönnhoff-Portfolio, der eindeutig ein Felsenberg ist.“ (Stephan Reinhardt, Parker) Die Bodenvielfalt der Nahe ist in Deutschland einzigartig. Die Lagen in Niederhausen sind vom Schiefer geprägt, zeigen aber auch eruptives Vulkangestein, Porphyr und Kalkstein. In Norheim hingegen zeigt sich der graue Tonschiefer sowie Sandstein, Porphyr und Melaphyr. Und dann ist da Schlossböckelheim mit reinem Vulkanverwitterungsboden. Genau jener prägt das Terroir dieses Ortsweins. Ortswein? Werden sich kundige Liebhaber der Dönnhoff'schen Weine fragen. Auf dem Etikett zumindest. Denn in Schlossböckelheim besitzt die Familie einzig und allein Parzellen in der Großen Lage des Felsenbergs, dem Großen Gewächs. Nun ist es aber nun mal so, dass sich Mitglieder des VDP (Verein Deutscher Prädikatsweingüter) in ihren Statuten darauf geeinigt haben lediglich einen trockenen Riesling aus einer Spitzenlage zu vinifizieren. Folglich muss jener Wein als simpler Ortswein deklariert werden. Es handelt sich um eine separate Lese, aus einer jüngeren Anlage des Felsenbergs, also zukünftig potenziell Großes Gewächs. Diesen Wein, von dem lediglich ein Doppelstückfass existiert, gibt es nur im Weingut oder bei uns! Dafür haben wir gesorgt, denn er ist grandios! „Niederhausen und Schlossböckelheim waren historisch die prägenden Ortschaften im mittleren Nahetal.“ so Cornelius. „Die Parzellen sind mir im Keller sofort aufgefallen, denn sie stachen qualitativ heraus. Folglich war klar, dass dieser Wein separat gefüllt werden müsste, alles andere wäre



Frevel.“ merkt Helmut an. Kein Wunder, denn der Felsenberg ist legendäres Nahe-Terroir. Sowohl Helmut Dönnhoff als auch Tim Fröhlich (Schäfer-Fröhlich) haben mit ihren Rieslingen über viele Jahre den Ruhm der Lage in die weite Welt getragen. Die nördlich der Nahe gelegene Lage mit ihren bis zu 60% steilen Südhängen (zwischen 180-300 Metern Höhe) ist bestens vor Fallwinden geschützt, bietet gleichzeitig einen idealen Sonnenspeicher dank des leicht erwärmbaren Vulkangesteins. Im Glas zeigt sich der Riesling ungemein seidig und zart. Das Bouquet, eine Anhäufung von Steinobst in allerlei Formen (Nektarinen, eingelegte Pfirsiche, gelbe Pflaume), wirkt kraftvoll und reif. Man mag einen fruchtintensiven Riesling vermuten, doch am Gaumen besticht dieser trocken ausgebauter Wein durch enorm helle Aromatik und Feinheit. Im Zeichen der Eleganz steht seine seidige Struktur, die ihn angenehm über dem Gaumen rollen lässt. Dabei verjüngt sich der Riesling, wird im Abgang immer feiner. Genau dieses Spiel aus Kraft und Finesse macht diesen Wein so einzigartig.

Wer sich hiervon keine Flasche in der herrlichen Fruchtphase gönnt, darf getrost als Spielverderber bezeichnet werden. Ansonsten schätzen wir den Riesling mit Reifepotenzial bis mindestens 2035 ein.

Allergene	Sulfite
Restzucker	6,5 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](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: DEUTDE33HAN33

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