

## Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	9 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA020611

### 96 Parker-Punkte!

Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2013: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2011 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“ Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2012: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2010 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“ Sieger des FEINSCHMECKER-Riesling-Cups 2011: „Dönnhoffs Hermannshöhle 2009 bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“ Höchste Bewertung aller trockenen deutschen Rieslinge in 2011 durch die WEINWIRTSCHAFT! Wussten Sie eigentlich, werte Kunden, dass auf alten deutschen Weinetiketten nicht Riesling drauf stand, sondern nur die Lage! Denn jeder Kunde wusste, aus dieser Lage kommt nur Riesling. Das ist so wie im Burgund: Da prangt ja auch nicht Pinot Noir auf dem Etikett von La Romanée. Und so bräuchte es eigentlich die Bezeichnung Riesling auch heute nicht auf einer Lage, die genau so legendär ist in aller Welt wie der Stern des Burgunds: Die Hermannshöhle! Und Sie wissen ja bereits, dass Helmut in 2011 von einer emotionalen Bewegtheit, ja, geradezu einer Riesenehrfurcht vor den singulären, schier unglaublichen Traubenqualitäten aus diesem weltberühmten Terroir erfüllt ist! So ist diese aristokratische Weltklassespätlese mit ihrem unglaublichen inneren Spannungsbogen, ihrer Wahnsinnsfrucht und grandiosen Mineralität in ganz großer, klassischer, rarer Riesling, von edler Gestalt, der in sich die mineralischen Geheimnisse seines großen Terroirs birgt. Große Weine sind wie geniale Musikkompositionen; sie vermögen Emotionen auszulösen und Sehnsüchte



hervorzurufen, die man kaum in Worte fassen mag. Ich bin sicher, diese geniale Spätlese mit ihrer unergründlichen subtilen Tiefe wird jeden Liebhaber großer deutscher Rieslinge glücklich machen. Samt und Seide sowie eine schier unglaubliche Fülle ohne Schwere, fein gewoben aus dem Gestein einer der größten Weinbergslagen der Welt. Welch betörende Melange aus Steinigkeit und exotischer Frucht. Dieser flüssige mineralische Nektar wird zur Legende werden und ist wohl auf gleichem Niveau (und auch stilistisch sehr, sehr ähnlich) wie die mit 98 Punkten von Parker geadelte legendäre 2001er Hermannshöhle! In ihrer Dichotomie von Kraft und Eleganz vergleichbar der oben angesprochenen Legende aus dem Burgund: dem Mythos La Romanée! Nichts an diesem betörenden Wein ist laut, aufdringlich oder geschminkt, stattdessen Noblesse pur! Helmut Dönnhoff als „Geburtshelfer“ der Natur hat mit dieser aristokratischen Spätlese ein Rieslingbaby in die Welt gesetzt, mit dem Potential, wie das Große Gewächs aus gleicher Lage einen Nobelpreis zu erringen, das wir gerne in liebevolle Hände abgeben möchten. Nirgendwo auf der gesamten Welt gibt es noch einmal solche Parameter in einem großen Wein wie in solch brillanten Rieslingdiamanten!

Trinkempfehlung: Zu genießen wie alle großen Spätlesen ab sofort, Entwicklungspotential über Jahrzehnte!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555