

Dönnhoff, Dönnhoff-Riesling „Edition Pinard de Picard“, trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA020112

Mit ca. 12 Volumenprozent Alkohol eine Wahnsinnstrinkigkeit und eine Qualität, die für „einen Riesling zum täglichen Genuss nirgendwo auf der Welt besser und preiswerter sein kann. Eine wunderbare Weinflasche für jeden Tag!“, John Gilman. Und was ist 2012 für ein rassiger, eleganter, ‚kühler‘ und traumhaft mineralischer Gutsriesling aus den besten Fässern des Dönnhoffschen Kellers (die wir wiederum exklusiv für unsere Kunden aussuchen durften) auf absolutem Spätleseniveau, der auf wunderschöne Art und Weise die Typizität der großen Oberhäuser Lagen demonstriert. Die Trauben für unsere Exklusivfüllung stammen allesamt aus großartigen Einzellagen mit mineralischem Untergrund vulkanischen Ursprungs aus dem Oberhäuser Felsenberg, die Helmut eigens für unsere Cuvée „geopfert“ hat, um diesen Basisriesling de luxe mit einer schier unglaublichen mineralischen Spannung zu versehen. In der betörend intensiven Nase begeistert eine herrliche Frucht, die den eigenständigen Charakter des Jahrgangs anzeigt, der in seiner absoluten Spitze, wie hier bei Helmut Dönnhoff, der Attribuierung mit „Glanz und Gloria“ (Jancis Robinson) vollauf gerecht wird: Welch zart verwobene, verführerische Anklänge an rosa Pampelmuse, Feuerstein, Zitruschalen, Weinbergspfirsich, Kräuter und feinste Mineralien. Nahe pur! Und was für eine steinige Aromatik! Faszinierend am Gaumen, spielerisch und tänzelnd, traumhaft mineralisch, feinwürzig und dennoch cremiger, schmelziger und extraktreicher als der „normale“ Gutsriesling von Helmut, tolle innere Spannung, dabei mit nur 12,5 % Alkohol ausgestattet und somit ein phantastischer Zechwein auf allerhöchstem Niveau! Welche Noblesse, welche Rasse, welch geniale Aromatik! Phantastisches Preis-Genussverhältnis – Dieser fabelhafte Gutsriesling ist nichts anderes als eine deklassierte Spätlese und damit ein „Geschenk“ eines der größten Winzer der Welt an seine Kunden! Welch grandioses Schnäppchen, ein Meisterwerk des



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

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