

Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesling trocken Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA021614

Zweithöchste Bewertung der Nahe-Rieslinge GG 2014 im Weinwisser

Der Schlossböckelheimer Felsenberg besteht aus rotem vulkanischen Gestein in extremster Ausprägung und dieses großartige Terroir gibt diesem exzellenten Riesling sein zutiefst mineralisches, „steiniges“ Gepräge. In Nase und Mund faszinieren klassische, kühle komplexe Aromen von rauchigem Fels, rosa Grapefruit, Pfirsich und Mirabelle, Zitronengras, Orangenschalen, weißen Blüten, Flieder, Ananas und immer wieder diese alles durchdringende kristalline Mineralität, die jeden Liebhaber großer Rieslinge magisch in ihren Bann zu ziehen vermag. Dönnhoffs einzigartige trockene Rieslinge sind niemals laut. Alles Vordergründige meiden sie. Sie besitzen vielmehr stets eine vornehme, edle, fast distinguierte Stilistik. Es sind selbstbewusste Persönlichkeiten, ein Spiegelbild der Seele des großartigen Menschen Helmut Dönnhoff, wahrlich des Grandseigneurs der deutschen Winzerszene. Und war der Schlossböckelheimer Felsenberg vielleicht etwas weniger schlank, sondern mit mehr Dichte und Fülle und Struktur versehen als seine Geschwister aus den Nachbarlagen, „vergleichbar mit einer rassigen, unbezähmbaren Schönheit südländischen Typus mit rehbraunen Augen, in deren unergründliche Tiefen abzutauchen, der unerfüllte Traum so vieler sich in Sehnsucht verzehrender Liebhaber in aller Welt ist“ (so Helmut's verschmitzter, augenzwinkernder Kommentar) so präsentiert er sich in 2014 wesentlich straffer und wie von der Schnur gezogen („laserstrahlartig“, notiert Gilman) auf der Zunge: Hier fasziniert eine „geile“ Mineralität, das ist Stein Pur! Hier rockt der Berg! Welch grandiose innere Balance und packende Frische. Felsenberg: Ein geniales Großes Gewächs, das deutlich macht, warum Kenner die grandiosen Zwillingsschwestern 2013 und 2014 vielleicht gar als den primus inter pares in einer grandiosen Abfolge großartiger Ernten sehen. Wer diesen singulären Weltklasse-Riesling genießen wird, mag vielleicht zukünftig dazu neigen, die Worte Felsenberg und Mineralität als Synonyme zu benutzen! Denn die tief purpurnen Porphyrbrocken des Felsenbergs im Regenschatten des Hunsrücks (daher zählt die Nahe zu den trockensten und sonnenreichsten Gebieten Deutschlands) erwärmen sich in der Sonne leicht und ihr Wärmespeichervermögen ist außergewöhnlich. Menschen wie Reben haben in



solchen Lagen hart zu kämpfen und zeugen Rieslinge von großem Charakter. Der Geschmack wird mit zunehmender Flaschenreife ungemein komplex und seine salzige Mineralität (man vermeint geradezu, ‚fleur de sel‘ auf der Zunge zu verspüren) verbindet sich nahtlos mit der vibrierenden Säure und geradezu energetischen Nachhall. Nur ein Asket wäre nicht animiert, den nächsten Schluck herbei zu sehnen. Wohl bekomm’s! John

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis 2030+.

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

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