

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Grauburgunder trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Hermann Dönnhoff - Oberhausen, Nahe
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Gris
Bestell-Nr.: DNA021117

Am Grauburgunder, so meinen wir, erkennt man die Liebe eines Winzers zum Wein. Und die ist bei Cornelius besonders groß. Mit dem 2017er Jahrgang ist ihm ein herrlich animierender Grauburgunder gelungen, mit nur 12,0% Vol. niemals zu fett und nebenbei völlig ungeschminkt trocken vergoren. Genau dieser Verzicht auf ein Zuckerschwänzchen gibt ihm seinen Trinkfluss. Das duftet zitrusfrisch, aber auch erdig und floral. Viel Birne, etwas Honigmelone und weiße Blüten. Da kommt schon vorm ersten Schluck ganz große Freude auf. Und die ist mehr als berechtigt, zeigt sich der Grauburgunder im Mund nämlich ebenso von feinen Zitrustönen dominiert, die eingehüllt in einer Wolke weißer Mineralik auf sich aufmerksam machen. Was für ein wunderbares, frisches und elegantes Mundgefühl. So macht Grauburgunder echten Spaß. Dieser Wein hat eine sehr gute Struktur und Kraft ohne ein Gramm Speck auf den Rippen. Kein Einfluss vom Holz, keine überbordende Cremigkeit, sondern kalkig-steinig ist der Abgang und der Nachhall. Was bleibt, ist ein zartherber Ton und etwas gelbe Frucht hinten raus. Dönnhoffs Grauburgunder hat Idealgewicht. Davon wollen wir mehr!

