



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: KRSAD55

## **Dönnhoff Riesling, trocken**

Region: Nahe  
Erzeuger: Weingut Hermann Dönnhoff - Oberhausen, Nahe  
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.  
Rebsorte: Riesling  
Bestell-Nr.: DNA020118

*Weil er die Stilistik des Hauses perfekt einfängt, weil er einen Vorgeschmack auf die großen Weine gibt, weil er einfach immer mehr bietet, als man sich von einem Gutswein erwartet. Mit großen Erwartungen fiebern wir dem Erscheinen des neuen Jahrgangs von Cornelius und Helmut Dönnhoff entgegen. Und da ist er nun, der erste Wein aus 2018. Ja wie schmeckt er denn nun?*

*„Wir können uns auf einen kraftvollen, aber dennoch eleganten Jahrgang freuen, der auch im Bereich der Guts- und Lagenweine viel Freude machen wird.“*

*Präziser kann man es kaum formulieren, alles andere muss man selbst erleben. Dieser Wein von vulkanischen Böden aus Oberhausen und Niederhausen hat das Potenzial, in Blindproben zweifelsfrei als Dönnhoff-Wein erkannt zu werden. Denn er ist so nahetypisch, dass wir ihn in jeder Sensorikschulung an oberster Stelle für einen Bilderbuch-Nahe-Riesling sehen. Dieser kräftig intensive Duft nach reifer Steinobstfrucht, allen voran Aprikosen, etwas Golden Delicious und weiße Blüten. Allein das Bouquet des Weines ist dieses Jahr derartig präsent und offen, dass uns direkt ein breites Grinsen ins Gesicht geschrieben steht. Ein Hauch Muskatnuss gibt der Nase noch Würzigkeit hinzu, verleiht ihm eine andere Dimension. Am Gaumen fegt er federleicht über die Zunge, nur 11,5% vol. hat Cornelius dieses Jahr eingefangen. Und das war wahrlich eine Meisterleistung. Denn wie in keinem anderen Jahrgang zuvor, definiert in 2018 der exakte Lesezeitpunkt die Aromatik des Weines. Die früheste Lese der Weingutsgeschichte hat der warme Sommer ergeben. Und ein Wein wie dieser zeigt, wie wichtig es war, nicht zu lange zu warten. Und so haben wir einen feinen Nahe-Riesling mit Rasse und Cremigkeit am Gaumen, der mit Aromen nach reifen Nektarinen und Ananas daherkommt und die feine Würzigkeit der Vulkanböden durchklingen lässt. Dieser 2018er ist ungemein charmant und anregend. Die dezente Cremigkeit und die satte Frucht strahlen um die Wette.*

*Welche Eleganz, welche Vitalität, welche geniale Aromatik und welche vibrierende frischer Abgang mit dem feinen Aroma von reifen Zitronen! Phantastisches Preis-Genussverhältnis! Nicht umsonst zählt dieser Wein zu den Lieblingen unter allen Gutsweinen. Er ist einfach eine Stilikone der Nahe, von der man nicht genug haben kann. „Uns erwartet ein wunderbarer Jahrgang, der diesen Ausnahme-Sommer widerspiegelt.“*

