

Brücke Großes Gewächs Riesling (Versteigerungswein)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024518

WEINWISSER: 18,5 Punkte - WEINWIRTSCHAFT: Bester Wein an der Nahe!

Die Oberhäuser Brücke ist die kühlsste Lage im dönnhoffschen Lagenportfolio. Sie hat als einzige die direkte Nähe zum Fluss, leicht kühlere Nächte als die Hermannshöhle und schroffere Nacht-Tag-Temperaturunterschiede. Bis 2015 wurden hier nur edelsüße Weine gewonnen. Doch die klimatischen Veränderungen und der Traumjahrgang 2015 ermöglichten erstmals für ein Großes Gewächs prädestinierte Trauben zu lesen, die trocken vergoren wurden. Diese karge Lage ist ein Potpourri der Dönnhoffschen Böden. Schiefer, ein Untergrund aus Vulkangestein, Anteile von Kalk und Quarzit, sogar etwas Sandstein sammeln sich hier. Die Brücke thront aromatisch sogar über dem Flaggship, der Hermannshöhle. Obwohl so karg, stammt hiervon der aromatischste trockene Riesling des Hauses, ein Monolith, eine Sensation und einer der großen Weine Deutschlands! Es handelt sich hierbei um eine Selektion der reifsten Trauben. Die Besonderheit, und selten wurde Terroir anschaulicher als hier: Cornelius selektiert direkt am Rebstock welche Träubchen in seinen Versteigerungswein eingehen. Dabei wandert die sonnenzugewandte Seite der Trauben am Rebstock in das Große Gewächs, die schattengewandte Seite in die verführerische Spätlese. Die Brücke 2018 duftet fein und intensiv. Rote Früchte, saftige Pampelmusen und Äpfel steigen aus dem Glas. Lindenblüten tänzeln um den noch jungen Riesling, Schieferduft nimmt einen zentralen Platz ein. Das ist ein tiefenentspannter Riesling der Extraklasse. Am Gaumen wirkt die Brücke komplex und doch subtil. Man fühlt die Kraft, die sensationelle Tiefe des Rieslings. Das ist ein komplexer, aromatischer und feiner Riesling, der elegant und geschliffen daherkommt und einen runden Charakter ausstrahlt. Seine seidige Textur steht im Kontrast zum noch schroffen Bouquet. Gaumen und Nase werden sich noch annähern, deuten dabei an, in welche Richtung sich dieser geniale trockene Riesling entwickeln wird. Das ergibt ein vielschichtiges Gebilde aus schiefriger Aromatik, zarter aber reifer Frucht und feinem Säurespiel mit zitronigem Ausklang. Beim Verkosten dieses Monuments denken wir an eine weitere Weisheit, die uns Helmut einst auf den Weg mitgab, welche die Philosophie des Weinguts und alles drumherum ideal zusammenfasst: „Wir machen Herkunftsweine, keine Brands. Und



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: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333