

Krötenpfuhl Riesling trocken Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024619

Krötenpfuhl: Großes Gewächs! Formidable!

Die Lage Krötenpfuhl ist mit dem Kahlenberg vergleichbar, liegt auch nur rund 200m entfernt, hat jedoch einen höheren Gehalt an Kieseln und ist steiniger. Bislang haben Cornelius und Helmut hier immer ein hervorragendes Kabinett gefüllt, doch mit dem Jahrgang 2017 ergaben sich erstmalig derartig prädestinierte Trauben, um daraus ein trockenes Großes Gewächs zu erzeugen. Im dritten Jahrgang gibt es nun mittlerweile ein Großes Gewächs aus dem Krötenpfuhl, und was für eines! Man hat es kaum bemerkt, so schnell waren die Flaschen ausverkauft. Kein Wunder, denn dieser Neuzugang unter den größten Weinen der Dönnhoffs hat es in sich. Zum Jahrgang 2019 äußerte sich Cornelius bereits wie folgt: „Die Weine sind kraftvoll und dabei sehr elegant, mit einem wunderbar finessenreichen Fruchtspiel.“ Krötenpfuhl ist aus noch einem anderen Grund eine ganz besondere Lage, denn hier steht ein Brunnen. Dieser stellt Dönnhoffs vor spezielle Herausforderungen, gelten dort doch absolut strenge Regularien zur Bewirtschaftung aufgrund des Brunnenwassers, das hier abfließt. Somit kann man sagen, dass diese Parzelle schon fast unter biodynamischer Bewirtschaftung gepflegt wird. Cornelius und Helmut haben hier enorm selektiert, sodass das Lesegut extrem sauber und kerngesund war. Aus diesem 1,5 Hektar großen Weinberg stammt nun der erst dritte Jahrgang dieses hochfeinen Weins, der im Doppelstückfass ausgebaut wurde. Fiel es uns im ersten Jahrgang natürlich noch schwer, eine Lagentypizität herauszuarbeiten, so würden wir nun mit der um zwei Jahrgänge reicheren Erfahrung behaupten, dass der Krötenpfuhl die etwas kühlere Version des Kahlenbergs ist. Er zeigt sich auch weniger kräuterig, sondern viel mehr intensiv zitronig. Dabei ist er vor allem vom salzigen Nachhall unterlegt. Im Bouquet ähnelt er dem Kahlenberg, bleibt aber milder. Es duftet würzig, auch nach Lakritz und etwas Anis sowie den intensiven Meyer-Zitronen. Am Gaumen gleitet er weich daher, besitzt ein dicht gepacktes Aromenkorsett und langen Nachhall. Die Frucht ist hierbei eine Mischung aus nicht zu reifen Steinobst und etwas Quitte sowie Streuobstwiesen. Ein wirklich beachtenswerter Neuzugang im Hause Dönnhoff, der unserer Meinung nach spätestens mit diesem aktuellen Jahrgang auf das gewohnte Weltklasseniveau der



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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55