

Dellchen Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA020920

Champions League!

„Wir machen uns die viele Arbeit, um nachher die Landschaft im Glas zu haben!“ Das „Dellchen“ ist eine uralte stille große Liebe von Helmut Dönnhoff, die nahtlos an Cornelius übergegangen ist, und der er mit der Vinifizierung als Großes Gewächs Weltruf beschert hat. Bereits in den 1960er-Jahren, als Helmut Dönnhoff noch Lehrling war (Sie wissen ja, auch große Meister fallen nicht vom Himmel!), stand er Jahr für Jahr aufgeregt und voller Neugier vor den Fässern mit den Weinen aus Norheim, von dessen berühmter Vergangenheit im Mittelalter (die bedeutendsten Klöster Deutschlands hatten hier kostbare Besitzungen) er damals noch gar nichts wusste. Und während die großen Winzerkoryphäen Flaschen aus allen Spitzenlagen der mittleren Nahe nebeneinanderstellten und sich darüber ereiferten, ob die Schlossböckelheimer Kupfergrube besser sei als die Niederhäuser Hermannshöhle, prägte sich der Geschmack der Norheimer Weine, vor allem der aus dem bizarren Felsenland des Dellchen, unauslöschlich in das Gedächtnis des jungen Helmut ein. Es war der Beginn einer Herzensangelegenheit! Denn als in den Siebzigern die Krise des deutschen Weinbaus auch die Nahe erfasste, gehörte das Norheimer Dellchen – trotz seines einzigartigen Terroirs mit optimalen mikroklimatischen Bedingungen – aufgrund seiner schwer zu bearbeitenden Steillage zu den ersten Wingerten, die wegen zu hoher Bewirtschaftungskosten aufgegeben wurden. Bis zur Unkenntlichkeit mit Sträuchern überwuchert, einige Trockenmauern eingefallen: So kläglich bot sich Helmut Dönnhoff Ende der 80er-Jahre das Herzstück des Dellchens dar, als er sich einen seiner Jugendträume erfüllen und dieses Filetstück erwerben konnte. Terrassen mussten entbuscht und wieder mit Riesling bepflanzt werden. Doch heute haben sich alle Mühen und Entbehrungen gelohnt: „Die Trauben, die an den mittlerweile älter gewordenen Reben wachsen, geben von Jahr zu Jahr mehr die Mysterien des Dellchens preis.“ Von steilen Schieferterrassen in einer Felsmulde in Norheim, in die auch vulkanische Elemente (Porphyr!) eingeschlossen sind, stammt dieser phänomenale Riesling mit seinen wunderbar komplexen, subtilen Aromen. Typisch für die Norheimer Lagen ist, dass sie stets femininer ausfallen. Und das Dellchen ist der Inbegriff des Tänzerischen, verhält



sich wie Emrich-Schönlebers Halenberg zum Frühlingsplätzchen. In etwa so lassen sich die Hermannshöhle und das Dellchen voneinander abgrenzen, wenngleich beide Weine in der gleichen Liga spielen. Das Dellchen zeigt in der Jugend all seine Vitalität und Feinheit, dank der amphitheaterartigen Exposition, welche die warme Luft versammelt und die Trauben intensiv ausreifen lässt, durch die stark verwitterten Schieferböden aber eine ungemeine Dynamik beibehält. „2020 war ein frühes Jahr mit früher Lese. Die Trauben waren im Herbst wie gemalt, hatten schöne goldgelbe Bäckchen und waren aufgrund der nicht einsetzenden Botrytis kerngesund. Eine reife Phenolik ist hier vorhanden, daher achteten wir darauf, dass die Weine im Alkohol nicht zu üppig gerieten.“ so Cornelius. Das Ergebnis ist ein strahlendes Dellchen voller duftender Aprikosen und Zitronen. Ein tatsächlich charmanter Schmeichler, der sich offenherzig zeigt, so wie wir es von der Paradelage gewohnt sind. Mandarinen und gelbe Früchte tummeln sich auch am Gaumen, wo das geschmeidige und seidige Dellchen, unterlegt von zarter Mineralität, über den Gaumen gleitet. Mit den Jahren – und dieser große Wein darf gerne zehn oder 15 Jahre reifen – dominiert dann die Schieferwürze und die seidige Frucht weicht zur Seite. Dann kann es schon mal vorkommen, dass das Dellchen gar die Hermannshöhle schlägt, weil es mehr Charme und Fruchtausprägung besitzt, bei all den Jahren der Flaschenreife. Das liegt auch darin begründet, dass diese exakt nach Süden ausgerichtete Lage mit bis zu 70% Steigung durch angrenzende Felsen geschützt wird. Die Trauben bleiben daher bis spät in den Herbst kerngesund, erzielen so eine ideale Reife, die sich im Wein widerspiegelt. „Wenn ich sowas im Glas habe, denke ich mir, es ist doch all die Arbeit wert, die wir uns machen. Unser Ansporn ist – und alle Mitarbeiter haben dies verinnerlicht – die Landschaft im Glas zu haben. Wenn alle an einem Strang ziehen, dann macht die anstrengende Arbeit nicht nur richtig Spaß, sondern belohnt einen

Trinkempfehlung: Zu genießen empfehlen wir Ihnen dieses wahrlich aristokratische Große Gewächs ab Frühjahr 2022, Höhe

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.5 g/l	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

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555