

Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA021620

Cornelius: „Den Wein muss man im Weinberg trinken, dann versteht man, warum er so schmeckt wie er schmeckt. Er ist das pure Abbild seiner Lage!“ Der Felsenberg ist unter den sechs Großen Gewächsen, die das Weingut Dönnhoff vinifiziert vielleicht jener, der den philosophischsten Unterbau hat und der Seele Nährstoff gibt. Denn anders als beispielsweise beim hedonistischen Dellchen, das mit seiner Fruchtintensität ungemein nahbar ist, zeigt sich der Felsenberg mit seinem kargen und steinigen Terroir in der Jugend deutlich abweisender. Cornelius erklärt den Charakter des Filetstücks, dem Felsentürmchen: „Vom Berg drückt das Wasser hinab, obenauf ist es bewaldet und abgeschottet. Das ergibt einen satten, polierten aber auch stahligen Riesling, der das schwierige Terroir widerspiegelt. Das ist einfach ein komplexer und zunächst schwierig zu verstehender Wein. Man muss ihm von Anfang an Zeit geben, mit seiner rauchigen Phenolik und reduzierten Frucht. Ich schätze das absolut an der Lage. Es ist einfach kein massentauglicher Wein.“ Der Felsenberg müsste eigentlich viel passender als Felsenwand bezeichnet werden. Denn genau dieser Eindruck entsteht, wenn man vor der imposanten Schlossböckelheimer Steillage mit bis zu 60% Steigung steht. Wir nähern uns geographisch dem Weingut. Die Faustregel bei Dönnhoffs besagt: je näher die Lage am Weingut, desto kühler die Rieslinge. Nicht nur das Etikett zielt ein Felsentürmchen. Es befindet sich tatsächlich genau so idyllisch in der Lage – ihr Herzstück. Hier liest Cornelius die mineralischsten und besten Trauben für sein Großes Gewächs. Was bei der Winzerdynastie Dönnhoff aus der Flasche fließt, ist natürlich nicht einfach nur der Geschmack der Heimat, sondern Dönnhoffs ureigene Vorstellung davon. Um diese Vorstellung präzise umzusetzen, wird bei den Dönnhoffs jede Parzelle einzeln ausgebaut. Dabei ist Intuition gefragt. „Man kann Weine machen nicht aus einem Buch lernen, man braucht Bauchgefühl, ein Gefühl für die Landschaft, ein Gefühl für jedes einzelne Stückchen Erde, das im Verlaufe weniger Meter so unterschiedlich sein kann wie im Burgund“, sagt Cornelius aus tiefer Überzeugung. „Man muss spüren, was man einem Weinberg zutrauen kann.“ Und das Felsentürmchen spürt jahraus, jahrein dieses absolute Vertrauen. Es ist ein



wahres Schmuckstück der Nahe. Cornelius weiß genau: „Wenn die Trauben nach Hause kommen, dann haben wir nach einer strengen Selektion 100% der Qualität. Dann ist es die Kunst, diese 100% im Keller zu bewahren“. Der steile Hang aus Porphyry, Melaphyr und Vulkanverwitterungsgestein bietet ein ganz anderes Terroir, als wir es im Dellchen und der Hermannshöhle haben. Es gibt nur eine dünne Auflage, die sehr steinig ist, danach knarzt und staubt das Gestein. Dementsprechend duftet es aus dem Glas. Diese schroffe Art ist aufs Äußerste reduzierter Wein, der Ausdruck seines Terroirs anstelle einer wilden Ansammlung in Manier eines Obstkorb. Das macht ihn nicht für jedermann verständlich, aber um so geheimnisvoller. 2020 zeigt sich mit unglaublicher Länge, wirkt unbezähmbar in seiner Ausdruckskraft. Ein Wein, der eine ganz andere Interpretation als beispielsweise Tim Fröhlichs Felsenberg darstellt, der immer deutlicher von Reduktion und bewusst kantiger Textur geprägt ist. Und doch ist die Seelenverwandtschaft unverkennbar. „Der Felsenberg ist ein Spiegel der Landschaft und hat die Attribute im Wein, die ich selber suche. Wein, wie ich ihn gerne trinke!“ Der Felsenberg

Trinkempfehlung: Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2035+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.3 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: DEUTDE33HAN

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: KRSAD333