

## Höllenpfad im Mühlenberg Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024720

### "Ein kommender Superstar!" (WINE ADVOCATE)

97 Punkte: „Sehr komplexe Nase von wilden Kräutern und Beeren mit einem Hauch von frischer Ananas. Konzentriert und saftig, dennoch bleibt er so hell, die Mineralität baut sich zu einem großen Höhepunkt auf, der immer noch so lebendig ist. Enormes Alterungspotenzial.“ – Stuart Pigott (SUCKLING) „Ich bin mittlerweile heilfroh darüber, die Parzellen erworben zu haben.“ – Cornelius 2017 war der Debütjahrgang des Großen Gewächs vom „Höllenpfad im Mühlenberg.“ Wir erinnern uns noch daran, wie Cornelius und Helmut darüber berichteten, wie sie damals um einen besonderen Tank schlichen, ja diesen gar als Referenzwein des Jahrgangs betrachteten. Die Rede war vom neuen Großen Gewächs aus dem Höllenpfad. Bei diesem Gewinn, ein Herzstück mit vier Hektar Rebfläche, handelt es sich um die ältesten Reben der Lage. Cornelius Onkel, der ehemalige Besitzer des Gutleuthofs in Bad Kreuznach, legt damals den Weinberg an. Durch einen Zufall erwarb Cornelius Ende der 2000er Jahre einen alten Weinkeller mit allerlei gereiften Schätzen der Nahe. Darunter befanden sich auch einige Rieslinge aus dem Höllenpfad. „Das war ein Aha-Moment für mich, denn die Weine stachen allesamt heraus.“ Ungefähr ein Jahr darauf gab ein Winzer den Weinbau auf. Er bewirtschaftete auch Parzellen, die zuvor Cornelius Onkel im Besitz hatte. Diese Gelegenheit ließen sich die Dönnhoffs, nicht nehmen. Wie wir wissen, bewies schon Papa Helmut ein meisterliches Fingerspitzengefühl für den Erwerb der schönsten Filetstücke an der Nahe. „Die Lage gibt unserer Stilistik im Hause noch mal eine ganz andere Facette. Ich bin mittlerweile heilfroh darüber, die Parzellen erworben zu haben.“ so Cornelius. Das Filetstück liegt mittig im Höllenpfad und wurde bereits seit einiger Zeit von den Dönnhoffs so kultiviert, dass es nun eines Großen Gewächses würdig ist. Denn im Weingut Dönnhoff ticken die Uhren langsamer, Helmut selbst sagt „Wir produzieren keine Maschinen und Schrauben“, und so wollten sich die beiden erst mal mit dem neuen Gewinn vertraut machen, es verstehen. 2017 war es dann endlich soweit und mit einem grandiosen Riesling haben uns die beiden sofort mit ihrem Enthusiasmus angesteckt. 2018 folgten dann sensationelle 99 Punkte im Gault&Millau („Die Essenz des trockenen Nahe-Rieslings!“). Und nun steht der Jahrgang 2020 ins Haus.



Dieser vereint die für uns schon im Jahrgang 2019 präzise Stilistik, geprägt von heller und nicht überreifer Frucht. Gekontert durch eine prägnante aber reife Säure, besticht das Große Gewächs durch grandiose Statur und Druck am Gaumen. Es duftet nach Pampelmusenzesten aus dem Glas, unterlegt von feiner Würze, auch etwas Hopfen und purer Salzigkeit. Am Gaumen dominieren nicht zu reife gelbe Früchte, die eine tolle Balance zur drahtigen Statur des Weins geben. Der Riesling ist poliert und rund aber kristallin. Ein fast süßer Extrakt schiebt sich über den Gaumen, wo der Wein angenehm rund und weich aushallt. Man spürt hier einfach die niedrigen Erträge der alten Reben, die in den 60er- und 70er-Jahren gepflanzt wurden. Hier müssen wir Cornelius Errungenschaften nochmals betont hervorheben. Denn er verstand es, allen Großen Gewächsen in den letzten Jahren nochmals eine nachhaltigere Präzision zu verleihen, indem er sie noch trockener ausbaute. Das sagt nicht nur uns persönlich zu, sondern trifft unserer Erfahrung nach auf breite Anerkennung bei

Trinkempfehlung: Höhepunkt voraussichtlich ab 2024 bis 2035+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	7.7 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](mailto:info@pinard.de)

<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: DEUTDEDB595

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

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