

## Weißburgunder, trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DNA022420

### Klassiker unter den Weißburgundern.

„Der Weißburgunder stammt wie immer größtenteils aus Bad Kreuznach, dem Hinkelstein, mit seinem Lösslehmboden, teils aus Oberhausen. Die etwas schwereren Böden sind der Rebsorte einfach zuträglich. Ausgebaut wird die Basis bereits komplett im Stück- und Doppelstückfass und auch zuvor darin vergoren.“ Wenn man mit Cornelius Dönnhoff Wein probiert, dann spürt man, hier sitzt jeder Schritt, denn Vater und Sohn kennen ihr Terroir, haben es über Jahrzehnte in allen Facetten studiert und lieben gelernt. Daher sitzt die Basis bei den Dönnhoffs wie bei wenig anderen Betrieben, man weiß einfach, was man für ihren Einsatz bekommt – und der ist sein Geld stets absolut wert! Wenn es um das Thema „Rieslingalternative“ geht, steht der Weißburgunder ganz vorne. Wir ziehen ihn häufig dem Grauburgunder vor, vereint er doch im Prinzip alle Vorteile eines Grauburgunders mit denen eines Rieslings, hat allerdings weniger Säure. Von 20–30-jährigen Reben, die in Hanglagen der mittleren Nahe stehen, stammt dieser Wein. Er duftet intensiv nach gelben Pflaumen, weißen Blüten aber auch etwas Quitte. Irgendwie schmeckt man seine Bodenständigkeit und Herkunft, die sich am Gaumen mit der Aromatik nach Streuobstwiesenfrüchten übersetzt, Birnen und Äpfeln. Unterlegt von einer angenehm herb-würzigen Komponente, besticht er durch eine Facette, die vielen exotischeren Burgundern abhanden geht. Knochentrocken vergoren aber durch den biologischen Säureabbau im Fass und dem Hefekontakt durchaus cremig, eignet sich der Weißburgunder als idealer Essensbegleiter. Nicht für die ganz sahnelastigen Fleischgerichte, dafür gibt es die im neuen Fass ausgebauten Burgunder im Hause Dönnhoff. Aber zu leichten Spargelgerichten, Süßwasserfisch, sommerlichen Salaten oder Gemüsequiches. „Die Erträge waren sogar noch niedriger als 2019, die Cremigkeit passt auch zum Jahr. Für mich soll ein Weißburgunder immer sehr sauber und geradlinig sein“, so Cornelius. Und genau



Trinkempfehlung: Ein feiner Gutswein, der mühelos über die nächsten 3–4 Jahre reift.

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](mailto: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: KRSAD333