

## Riesling QbA, (feinherb)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	10.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA022920

### Klassiker mit klarer Vorstellung

Cornelius: „Der Wein darf alles sein, nur nicht pampig. Er braucht Frische, Eleganz und eine glasklare Aromatik!“. Dieser innig geliebte Riesling ist nichts anderes als die feinherbe Version des Gutsweins. Dabei wird je nach Jahrgang das Fass vor dem Durchgären abgestoppt, sofern es im kalten Keller nicht bereits ohne Eingriff zum Erliegen kommt. Bewusst findet man keine Angabe auf dem Etikett. Riesling ist drin, soviel ist sicher. Trocken steht nicht drauf, aber eben auch nicht feinherb oder eine ähnliche Ansage. Warum? Weil diese feine Nahe-Stilikone derartig balanciert ist und dank der feinen Säure des Rieslings alles andere als süßlich schmeckt. Dieser Wein, dessen Trauben übrigens aus der Oberhäuser Gemarkung Kieselberg und Felsenberg stammen, ist eine Quelle ewiger Freude. Sein feinherber Ausbau sorgt für eine fruchtintensive Nase. Reife Aprikosen, Meyer-Zitronen und getrocknete Blüten steigen aus dem Glas. Mit jedem Schwenken des Glases legt der junge und drahtige Riesling zu, zeigt neue Facetten. Und jede ist zum Verlieben! Es gibt Weine, die nähren die Seele und solche, die einfach ihres Charmes wegen glücklich machen. Dieser Gutswein hat einen klaren Auftrag, wie Dionysos der Schönheit und der Freude des Rausches zu frönen. Die zarte Fruchtsüße sorgt für Schmelz, rundet den Wein ab und gibt ihm so gegenüber dem etwas kantigeren Gutsriesling einen Vorsprung an Charme in den ersten Monaten. Im Moment machen wir uns zum Feierabend am liebsten einen Wein wie diesen auf und lassen den Tag entspannt ausklingen. Stets verspielt, immer lebendig und geschmeidig am Gaumen. Von bester Balance, von feiner Fruchtsüße und zarter Säure geprägt. Wobei der Wein enorm feinherb daherkommt, die Fruchtsüße sensorisch derartig abgepuffert wird,



Trinkempfehlung: Eiskalt ein Hochgenuss! Ab sofort bis ca. 2027.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

