

## Kreuznacher Krötenpfuhl Riesling Kabinett

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	9 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024320

### Krötenpfuhl, ein zukünftiges Schwergewicht unter den Dönnhoff'schen Lagen

Ein großer Verdienst Cornelius, neben der Aufrechterhaltung der beiden Ikonen aus dem Dellchen und der Hermannshöhle, ist die stetige Lagenaufwertung und Herausarbeitung der Kreuznacher und Roxheimer Lagen. Der Krötenpfuhl, mit seinen lediglich fünf Hektar Rebfläche ist ein solches Glanzstück, welches für uns Jahr für Jahr an Charakter gewinnt und sich somit an die Fersen der etablierten Klassiker heftet. Die Tatsache, dass man seit 2017 jener Lage auch ein Großes Gewächs zutraut (der Klimawandel macht es möglich), setzt den Qualitätsmaßstab, den man hier anlegen darf. Für die Familie Dönnhoff entsprangen der Lage seit jeher legendäre Weine. Großes Vorbild für die Reifefähigkeit waren für Cornelius alte Rieslinge des Weinguts August Anheuser, die aus den 50er- und 60er Jahren stammten und eine ungemeine Frische aufwiesen. Schotter und Quarzit durchziehen die Lage, welche übrigens seit Übernahme durch das Weingut Dönnhoff dank der hervorragenden Wasserversorgung durch einen zugrundeliegenden Brunnen frei von Dünger bewirtschaftet werden kann. Für uns überzeugen Weine aus der Lage durch ihre verspielte und impulsive Art. Das zeigt sich auch bei diesem Kabinett, der aus dem flacheren Teil der Steillage gelesen wurde, die oben wie ein Plateau aufliegt. Ein zitroniges Bouquet schießt hier aus dem Glas, zart umrahmt von etwas frischem Hopfen. Das Spiel aus heller Frucht und zarter Würze weckt Neugier. Am Gaumen besticht der Kabinett aus der bedeutsamen Lage durch das Wechselspiel aus Eleganz und akzentuierender



Kantigkeit. Die griffige Mineralität gibt hier den Ton an, während sich die helle Frucht (Zitronen, Quitten, kandierter Ingwer) stark gebündelt und von feiner Säure umspielt bis in den Nachhall zieht. Ein wunderbar griffiger Kabinett, der eher auf der aromatisch trockenen Seite daherkommt und hierdurch ungemein brillant daherkommt.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort und bis nach ca. 2038.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	8.5 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](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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333