

## Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese Goldkapsel

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	7.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024020H

### „Wir haben hier das Positive vom Positiven selektiert.“ – Cornelius Dönnhoff

Es gab im Jahrgang 2020 nur ganz kleine Mengen an Auslesen. Denn die Botrytis setzte an der Nahe nur spärlich ein. Trotzdem ist Cornelius absolut mit sich im Reinen: „Ich bin einfach zufrieden dieses Jahr.“ schießt es aus ihm heraus am Ende unserer Verkostung und bei den edelsüßen Weinen angekommen. Und während wir die fantastische Auslese aus der Hermannshöhle verkosten, fügt er hinzu: „Die Auslesen haben Konzentration, schöne Säure und Brillanz am Gaumen in ihrer Geradlinigkeit. Ich kann mir gut vorstellen, dass sie aus diesem Jahrgang gut altern werden. Wir mussten ja dieses Jahr eine Art Neuinterpretation machen.“ Dabei spielt er auf die kaum vorhandene Botrytis an, die der Jahrgang so nicht hervorbrachte. Normalerweise ein elementarer Bestandteil in den Auslesen aus dem Hause Dönnhoff. Dafür setzte er auf die aufwändige Methode der Traubenteilung. Die Schattenseite der Hermannshöhle ging in die Spätlese, die sonnenzugewandte in die Auslese. „Ein extremer Aufwand, bei dem man das Positive vom Positiven selektiert. Das dauert einfach ewig!“ Wenn wir solch lebende Legenden im Glas haben, spüren wir Demut vor der Natur und dem Winzerhandwerk. Aber auch Freude über die von schierem „Qualitätswahnsinn“ getriebenen Methoden der allerbesten Winzer. Und was hier auf die Flasche gezogen wurde gehört definitiv zum Allerbesten des Jahrgangs. Hermannshöhle Auslese 2020: Eine ungemein feine Auslese, lang, Aprikosen in allen Facetten und Formen, glockenklar durch quasi nicht existente Botrytis. Dabei enorm konzentriert und brillant, geradlinig und von größtem Reifepotenzial geprägt. Es ist einfach unglaublich, welche Tiefgründigkeit in dieser kleinen Flasche Wein steckt. Das funktioniert nach dem Zwiebschalen-Effekt. Und genau so wird sich diese phantastische Auslese auch über die Jahrzehnte entwickeln. Sie wird immer wieder neue Aspekte zeigen, uns neue Aromenwelten erkunden lassen, dabei aber in jedem Jahrzehnt eine besondere Attraktivität besitzen. Das ist die Stärke der allerbesten Auslesen, dass sie zu jeder



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	112 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	9.4 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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD55