

## Weißburgunder & Chardonnay „Stückfass“, trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DNA023221

### „Chardonnay verleiht eine festere Struktur.“ – Helmut Dönnhoff

Nur wer in den letzten zehn Jahren keinen deutschen Wein trank, dem entging der Chardonnay-Trend unter den deutschen Spitzenwinzern. Auch Helmut Dönnhoff bestätigt: „Der Anteil wächst stetig.“ Und erklärt auch einen für ihn wichtigen Vorteil: „Chardonnay verleiht eine festere Struktur.“ Genau dies zeigt sich hier exemplarisch beim so beliebten „Stückfass-Cuvée“ aus Weißburgunder und Chardonnay. Der Wein wird hier von Anfang an als Einheit behandelt, also Weißburgundertrauben mit Chardonnay zusammen im Tank vergoren und anschließend im Stückfass ausgebaut. Die Trauben stammen hier aus einer einzigen Lage, dem Roxheimer Höllenpfad. „Die Reben sind hier im besten Alter, Mitte 40 Jahre. All das ergibt nochmals einen deutlichen Qualitätssprung. Allein die reine Südlage mit ihrer Dichtpflanzung im Höllenpfad ist eine Kategorie für sich, erzeugt eine andere Struktur und Dichte in den Weinen“, schwärmt Cornelius. Ein Wein, bei dem wir uns ein wenig bedeckt halten müssen, wissend, dass es im Schnitt lediglich zwei Stückfässer pro Jahrgang gibt. Ein Wein, der in der Gastronomie ein echter Evergreen geworden ist. Aus dem Glas duftet es nach weißem Pfeffer, Anis und Quitten. Auch der lange Ausbau auf der Hefe macht sich bemerkbar, sorgt für ein intensives und dichtes Bouquet. Mit etwas Zeit schält sich der Ausbau ab, die Frucht kommt zum Vorschein, Quitten, Birnen und Zitruschalen. Und dann ist da die feine Würze der von roten Böden stammenden Cuvée, die am Gaumen den feinhefigen und cremigen Burgunder prägt. Wir sind hier stilistisch nahe an weißen Burgundern



der Côte d'Or, wengleich der Weißburgunder für eine feine Fruchtprägung und Leichtigkeit sorgt, die ihm nochmals eine stilistische Markanz erlaubt, die man so aus keiner anderen Region zum Vergleich heranziehen kann (eine Ausnahme kennen wir doch: Es ist der Savigny-lès-Beaune „Le Dessus des Gollardes“ der Guillet-Brunder. Diese echte Burgund-Rarität ist ebenfalls eine Mischung aus Chardonnay und Pinot Blanc – Blindprobe lohnt sich!). Dönnhoffs Cuvée vom Weißburgunder und Chardonnay überzeugt durch Dichte und innere Ruhe am Gaumen, hat Struktur zum Reifen und einen großzügigen Nachhall, dem man einfach nur erliegen möchte.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2033

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5,8 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