

„Tonschiefer“ Riesling, trocken

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA021821

Tonschiefer: Der Schiefer gibt hier den Ton an!

Jedes gute VDP-Weingut hat sie, die Kategorie trockener Weine unterhalb der Großen Gewächse. Meist handelt es sich hierbei um abgestuftes Lesegut, welches potenziell auch hätte in die großen Weine eingehen können. Für uns sind es mitunter die spannendsten Weine, wenn man auf ein ausgewogenes Preis-Genuss-Verhältnis bedacht ist. Im Bordelais hat man das Potenzial dieser Weine längst erkannt, jede Spitzenadresse füllt auch einen Zweitwein, der immer noch enorme Preise erzielt. Doch noch sind wir hier in Deutschland nicht soweit – und das ist auch gut so. Umso mehr erfreuen wir uns an der Qualität dieser Schätze. Der Tonschiefer-Riesling gehört in eine solche Kategorie. Er stammt überwiegend aus der Gemarkung des Oberhäuser Leistenbergs und von Lagen, die vom Tonschiefer geprägt sind. Dazu gehören auch die Klamm und eben Teile der Hermannshöhe. Allesamt Spitzenlagen aus dem Portfolio der Familie Dönnhoff. Dieser Riesling bietet allerlei Parameter für exzellentes Weißwein. 20 bis 45-jährige Reben, Ausbau im Edelstahl und teils großen Eichenholzfässern. Er verweilt hier nur kürzer, setzt den Fokus auf die Prägnanz der Rieslingfrucht. Das ist nochmals ein gewaltiger Schritt nach vorne gegenüber dem Gutswein, und das nur für ein vergleichsweise kleines Aufgeld. „Tonschiefer“ 2021: Wir wissen nicht wer dieses Jahr verliebter ist, Helmut Dönnhoff oder wir. „So hat Riesling früher immer geschmeckt!“ hallt es aus ihm raus. „Die Balance stimmt einfach!“ Gewiss kann man hier von perfekten Proportionen sprechen. Der Riesling, dessen Untergrund auf dem



er wuchs das Etikett zierte, verkörpert das Gewisse Etwas. Es riecht hier eben nicht nur nach weißem Obst. Die feine Würze erinnert uns an erster Stelle an den Duft erwärmter Schieferplatten in den Steillagen der Nahe. Weil es sich um ein spätreifendes und klassisches Jahr handelt, schmeckt der Riesling auch wenig tropisch als in den Jahren zuvor. Eher grüne Äpfel geben den Takt an. Auch zeigt sich der Riesling von seiner athletischen Seite, wirkt frisch und animierend am Gaumen. Man spürt die agile Struktur des Rieslings, wie sie nur zur Geltung kommt, wenn alle Parameter stimmen. PS: Wie unverschämt gut der „Tonschiefer“ schmeckt, ist jetzt auch schon bis in die „Promi-Sphäre“ vorgedrungen: Auf der Berlinale war dieser Nahe-Riesling einer der exklusiven Filmfestspielweine unter einer Auswahl exklusiver Weine auf der Berlinale getrunken, im Mainzer Landtag hat man ihn als „Präsidentenwein“ ausgewählt. Dort wird er nun bei Empfängen und Festessen voller Stolz ausgeschenkt. Wir lassen es uns trotzdem nicht nehmen, einen Großteil dieses Klassikers für sie, werte Kunden, zu reservieren.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis sicherlich 2032.

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

<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

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003