

## Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett (2021)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	9 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024821

### „Gegüber dem Leistenberg ist das nochmals wilder und ungezogener.“ – H. Dönnhoff

„Die Klamm ist auf der Überholspur!“ schrieben wir einst zum Kabinett aus der Niederhäuser Lage. Im Weingut Dönnhoff gibt es erst im vierten Jahrgang einen Kabinett aus der Klamm, doch wir kennen das Potenzial dieser Lage für furchtsüße Rieslinge bereits seit einiger Zeit von Jakob Schneider. Dieser besitzt im oberen Teil der Lage Reben (dort mit etwas mehr Vulkangestein im Untergrund), wohingegen Cornelius den unteren Teil am Berg bewirtschaftet. Dieser reine Südhang bringt fruchtintensives Lesegut, welches durch den Schiefer und vulkanischem Hartgestein eine ungemeine Würzigkeit und Rasse bekommt. Schon lange schätzen wir die Lage. Eine offizielle Bestätigung gab es für Cornelius auch 2019, denn der von uns so hochgepriesene Kabinett erzielte bei der „Kabinett Trophy“ des Falstaff den 1. Platz als bester Riesling seiner Kategorie. Die Trauben für die Klamm gehen oftmals in den Tonschiefer- Riesling ein. In den letzten Jahren gab es aber eine Partie solch exzellenter Trauben für einen Kabinett, dass Cornelius diesen Wein separat füllen musste. Für uns stellt der Wein immer so etwas wie die expressivere Version der Hermannshöhle dar. Duftet es normalerweise nach Aprikosen und Schiefer, so zeigt sich der Kabinett ganz im Profil des kühlen Jahrgangs 201 eher straff und rotwürzig. Birnen und Safran tauchen auf anstatt Steinobst. Der Kabinett wirkt fein und ausgewogen aber eine deutliche Spur wilder und expressiver als der vollharmonische Kabinett aus dem Oberhäuser Leistenberg. Man kann ihm durchaus ein schroffes Element zuschreiben, so wie er hier in der Jugend über den



Gaumen brettet. Die Lageneigenheiten sind bei Dönnhoffs auch bedingt durch das kühle Jahre bilderbuchhaft ausgeprägt, sodass jeder Kabinett eine ganz eigene Geschichte erzählt.

Zu genießen ab sofort und bis nach ca. 2040+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	46 g/l
Gesamtsäure	9,4 g/l

---

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: KRSAD333