

Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	8.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA023921

Kirschheck: Nachbarlage des Dellchens. „Die Spätlese ist ein Prädikat, dem wir immer treu bleiben werden.“ – H. Dönnhoff

Helmut Dönnhoff liebt das Prädikat der Spätlesen und möchte dies entgegen dem allgemeinen Trend zum Kabinett und trockeneren Weinen auch weiterhin pflegen. Denn jener Winzer erlebte noch Zeiten, lange bevor es Große Gewächse gab und der trockene Riesling aus Deutschland sein Renommee besaß, als Pfälzer Winzer jene von der Nahe schadenfreudig als „Eskimo-Winzer“ betitelten. Denn hier wurden die Trauben nur selten reif. Wie stolz war man da als Winzer, wenn man eine komplexe Spätlese einfahren konnte! Allerdings haben sich die Lesebedingungen mittlerweile nicht nur geändert, sondern fast völlig auf den Kopf gestellt: „Süßweine lesen wir heute ganz anders. Nicht zum Schluss wie früher, eher sogar vor den trockenen Weinen oder parallel.“ so Helmut. Auch für Sohn Cornelius hat das Prädikat seinen Reiz und speziell im Norheimer Kirschheck sieht er hier sogar die alleinige Stärke: „Das Talent des Weinbergs liegt eindeutig im Fruchtsüßen.“ Die Nachbarlage des Norheimer Dellchens ist nicht von vulkanischem Untergrundgestein geprägt, sondern vom Schiefer. Anders als bei der Nachbarin zeigt sich das Kirschheck auch windoffener. Die Fallwinde garantieren nämlich höhere Säurewerte in den Trauben, ein Idealfall um die Fruchtsüße im späteren Wein auszubalancieren. Lange Jahre führte diese Schiefersteillage, die urkundlich älteste Weinberglage der Nahe, ein Schattendasein in der Wahrnehmung der Dönnhoff'schen Kollektion, ihr Potenzial wurde vielfach verkannt. Doch in den herausragenden Jahrgängen 2001, 2002 und 2004, erbrachte sie derart traumhafte Weine (so erhielt der 01er vom Wine Advocate



94, der 04er sogar 95 Punkte), dass ihr Image, aber nicht ihr Preis, sich dramatisch veränderte:: Die Lage fasziniert mit expressiver Frucht. Der Jahrgang besticht durch ein Bouquet das an Birnenektar erinnert, wirkt ungemein dicht und komplex am Gaumen. Ananas und Birnen tauchen auf und stahlen förmlich ob der brisanten Säurestruktur des kaum aushallen wollenden Rieslings. Wenn es dann soweit ist, verlässt sie den Gaumen federleicht und animiert so zum nächsten Schluck. Im Kirschheck wuchsen früher Kirschbäume und auch heute stehen noch einige Bäume zwischen den Reben. Tonschiefer vermischt sich hier mit Rotliegendem. Und in der Tat hat man den Eindruck, die rotwurzige Aromatik dieses Terroirs im Glas zu spüren. Ein Spaßmacher, der uns so viel Freude bereitet, dass man fast vergessen könnte, dass dieser seriöse Wein durchaus ein Reifepotenzial von mindestens 20, in guten Jahren wie diesem aber auch 30 Jahren in sich trägt.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, sicheres Potenzial bis 2048+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	71 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

<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: DEUTDEDB595

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

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