

Höllenpfad im Mühlenberg Riesling Großes Gewächs (2022)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA024722

Monopollage und „das beste Stück vom Höllenpfad.“ – Helmut Dönnhoff

Vor fünf Jahrgängen lieferte der „Höllenpfad im Mühlenberg“ sein Debüt als Großes Gewächs. Zeit, um sich mal fünf Minuten Zeit zu nehmen (wir empfehlen dazu Dave Brubecks Jazz-Evergreen „Take Five“), für diese grandiose Erfolgsgeschichte: Wir erinnern uns noch daran, wie Cornelius und Helmut darüber berichteten, wie sie damals um einen besonderen Tank schlichen, ja diesen gar als Referenzwein des Jahrgangs betrachteten. Die Rede war vom neuen Großen Gewächs aus dem Höllenpfad. Bei diesem Gewinn, ein Herzstück mit 4 Hektar Rebfläche, handelt es sich um die ältesten Reben der Lage. Cornelius Onkel, der ehemalige Besitzer vom Gutleuthof in Bad Kreuznach, legt damals den Weinberg an. Durch einen Zufall erwarb Cornelius Ende der 2000er-Jahre einen alten Weinkeller mit allerlei gereiften Schätzen der Nahe. Darunter befanden sich auch einige Rieslinge aus dem Höllenpfad. „Das war ein Aha-Moment für mich, denn die Weine stachen allesamt heraus.“ Ungefähr ein Jahr darauf gab ein Winzer den Weinbau auf. Er bewirtschaftete auch Parzellen, die zuvor Cornelius Onkel im Besitz hatte. Diese Gelegenheit ließen sich die Dönnhoffs, nicht nehmen. Wie wir wissen, bewies schon Papa Helmut ein meisterliches Fingerspitzengefühl für den Erwerb der schönsten Filetstücke an der Nahe. „Die Lage gibt unserer Stilistik im Hause noch mal eine ganz andere Facette. Ich bin mittlerweile heilfroh darüber, dass ich die Parzellen erworben habe“, erklärt uns Cornelius. Das Filetstück liegt mittig im Höllenpfad und wurde bereits seit einiger Zeit von den Dönnhoffs so kultiviert, dass es nun eines



Großen Gewächses würdig ist. Denn im Weingut Dönnhoff ticken die Uhren langsamer, Helmut selbst sagt „Wir produzieren keine Maschinen und Schrauben“, und so wollten sich die beiden erst mal mit dem neuen Gewinn vertraut machen, es verstehen. 2017 war es dann endlich soweit und mit einem grandiosen Riesling haben uns die beiden sofort mit ihrem Enthusiasmus angesteckt. 2018 folgten dann sensationelle 99 Punkte im Gault&Millau („Die Essenz des trockenen Nahe-Rieslings!“). Mit 2022 steht ein großer Jahrgang der Monopollage ins Haus. 2022: Ein offenes und beschwingtes Bouquet eröffnet diesen festlichen Riesling. Wenn Helmut Dönnhoff den Jahrgang als „frühlingshaft“ kennzeichnet, wird hier klar was er damit meint. Wer hier keine gute Laune bekommt, sollte keinen Wein trinken und diese Preziose für bessere Momente aufbewahren. Gelbwurz, Karambole, Meyer-Zitronen steigen mit weißen Blüten und Minze aus dem Glas. Am Gaumen wirkt der Riesling intensiv und angenehm rund. Die Säure ist eher mild und im Hintergrund, dominiert selbst in der Jugend nicht. Das bereitet dem Wein Trinkfluss, verleiht ihm Charme. Weil die großen Rieslinge im Weingut Dönnhoff stets trocken vergoren werden, bewahrt er aber genau jene Balance zwischen Frucht und Terroir, Süffigkeit und Anspruch, die ein Großes Gewächs ausmachen sollte. Das ist schlichtweg bezaubernd oder eben „der Frühling“, um den romantisch veranlagten Altmeister Helmut zu zitieren.

Höhepunkt voraussichtlich ab 2024 bis 2038+

Allergene

Sulfite

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

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333