

## Oberhäuser Brücke Riesling Auslese Goldkapsel (2022)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Hermann Dönnhoff - Nahe
Alkoholgehalt	7,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA023822H

### Detailverliebtheit und Hingabe im Dienste der Ewigkeit

Man stelle sich die Detailverliebtheit und Hingabe vor, die eine solche Auslese hervorzubringen vermögen. Das kluge Auge, das zunächst auf Wetter, Zuckergehalt und letztlich auf die einzelne Traube gerichtet entscheiden lässt, wie, wann und ob es losgeht; ob diese Traube hineindarf – diese Beere ist nicht reif und muss raus! (Die volle Reife ist schließlich das Auslesekriterium) – Und dann führe man sich diese besondere Lage vor Augen. Die Oberhäuser Brücke misst nur etwas mehr als ein Hektar, liegt direkt am Fluss, hat äußerst vielfältigen Boden (vulkanischen Porphy, Tonschiefer, Sandstein des Rotliegenden), ein perfektes Mikroklima, eine sanfte Neigung nach Süden und wird einzig und allein vom Weingut Dönnhoff bewirtschaftet. Ein Monopol, das Cornelius Dönnhoff auch dieses Jahr wieder herausgefordert hat, den perfekten Riesling auf, zugegeben, winzige Flaschen zu ziehen. Vom zarten, gelbgrünen Leuchten dieser Auslese ließe sich allein schon ein ganzes Oratorium singen, der außerordentlichen Frische und Klarheit gewidmet. Die bis zu 55 Jahre alten Reben brachten dieses Jahr wieder einen Wein hervor, der zu Anfang seinen Boden ausduftet: Schiefer, Feuerstein, Petrolnoten und sanfter Rauch bleiben omnipräsent. Akazienhonig samt warmer Blüte erwachen und eine Zitruswolke entsteht im Glas. Dann lassen sich Passionsfrucht, Ananas, Apfel, Aprikose, Birne, Mango und Jasmin blicken. Was für eine Opulenz! Auf der Zunge macht sich warme Süße breit, die von angenehm kühler und frischer Säure ausgeglichen wird, keinerlei Schwere zulässt. Die Süße hebt hier und da



Fruchtaromen an, während sich mineralische Töne sanft zurückziehen. Wie völlig anstrengungslos und selbstverständlich diese Breite und Üppigkeit wirken ist ein Wunder! Ein Rieslingwunder eben, dem wir noch für Dekaden nachspüren können: Einen Endpunkt, ein Höchstalter für diese Auslese festzulegen, scheint unvorstellbar.

Ab sofort bis mindestens 2070+.

Allergene	Sulfite
Restzucker	93 g/l
Gesamtsäure	9 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: DEUTDE33HAN

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