

HERMANN DÖNNHOFF Riesling Grosses Gewächs Felsenberg Deutschland



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hermann Dönnhoff
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°
Bewertung:	Falstaff 98

Die im Schnitt 25 - 35-jährigen Reben wachsen auf Böden aus rotem, vulkanischem Hartstein mit grossem Porphy- und Melaphyr Anteil. Ausgebaut werden die Weine in Edelstahl tanks und grossen klassischen Eichenholzfässern. - Großer trockener Riesling, sehr komplex, mit tiefer, rauchiger, durch Feuerstein geprägter, kristallinen Mineralität - unverkennbar Felsenberg.

Produzent

Helmut Dönnhoff gehört völlig ohne Zweifel zu den besten Weißwein-Erzeugern des Erdballs. Die Nahe wurde lange unterschätzt, aber was Dönnhoff hier von seinen erstklassigen Terroirs holt, ist inzwischen extrem gesucht. Der Schwerpunkt seiner Arbeit liegt klar im Weinberg. Nur hier entstehen die extrem puristischen und gradlinigen Spitzenweine. Extreme Naturverbundenheit und totale Berücksichtigung der Erfordernisse jedes einzelnen Weinstocks und des Mikroklimas. Die Kellerarbeit kann dann im besten Fall nur mit extremer Sauberkeit und Akribie genau das Ergebnis des Weinbergs auf die Flasche bringen. Bei Helmut Dönnhoff gibt es keinerlei Chi-Chi, keine Mystik, keine Ideologie, kein Dogma. Eine Gärung muss nach Meinung Helmut Dönnhoffs, zügig und reibungslos verlaufen, möglichst wenig Verfälschungen durch herumfliegende Hefen erfahren (also Hygiene und durchaus auch mal Verwendung von reiner Riesling-Zuchtheffe) und sehr sauber ablaufen. Nur so wird das große Ergebnis des Rebbergs und der Reben unverfälscht in die Flasche gebracht. Vielleicht liegt die Wahrheit letztlich jenseits aller Sichtweisen nur im Weinberg? Bei Helmut Dönnhoff, da kann man sicher sein, schmeckt man nur und ausschließlich das Ergebnis des Weinbergs und der Reben! Und das wird so bleiben, denn seine schon im Weingut arbeitenden Kinder Cornelius (Keller und Weinberg) und Christina (alles Geschäftliche) folgen

ihm in dieser entspannten Naturverbundenheit.