

## HERMANN DÖNNHOFF Riesling Grosses Gewächs Dellchen Deutschland



|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Jahrgang:            | 2023                     |
| Inhalt:              | 75 cl                    |
| Produzent:           | <b>Hermann Dönnhoff</b>  |
| Traubensorten:       | Riesling (Rheinriesling) |
| Alkoholgehalt:       | 13.00% Vol.              |
| Ausschenktemperatur: | 8-12°                    |
| Bewertung:           | Parker 96, Galloni 95-97 |

Zwischen Norheim und Niederhausen befinden sich direkt an der Nahe steil aufragende Felsen aus vulkanischem Hartstein (Porphyry und Melaphyr). Zwischen diesen Felsen liegen kleine Bergmulden, in der Mundart sogenannte "Dellchen". Die schiefriigen Böden sind hier mit dem steinigen Verwitterungsmaterial der angrenzenden vulkanischen Felsen vermischt. Das exakt nach Süden ausgerichtete, extrem steile Gelände ist durch Trockenmauern terrassiert und sehr arbeitsintensiv. Im Schutz der angrenzenden Felsen bleiben die Riesling Trauben lange gesund und erreichen Jahr für Jahr perfekte Reifegrade. Die Nase zeigt sich mit Aromen von Nektarine, Birne und weissen Blüten, dabei auch würzig mit kräutrigen Nuancen, Feuerstein Tönen und Noten von Grapefruit Kernen. Am Gaumen zupackend, mit Druck und elegantem Schiefer Touch.

### **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.