

## HERMANN DÖNNHOFF

**Testartikel**  
**Trocken Deutschland**



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hermann Dönnhoff</b>
Traubensorten:	Riesling (Rheinriesling)
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°
Bewertung:	Parker 92

Sehr typischer trockener Riesling des Weingutes, gewachsen auf steinigen, vulkanischen Verwitterungsböden, insbesondere Porphyry und Melaphyr, mit Anteilen von Schiefer und Quarzit. Herzhaft frisch und klar, elegant mit anregender Mineralität. Herrlicher Wein für jeden Tag mit nicht so hohem Alkohol und sehr feiner Säure.

### **Empfehlung**

---

Genial zum Aperitif und hervorragend zu etwas leichteren Gerichten, etwa zu Tatar oder Carpaccio von frischen Fischen, zu saftiger Melone mit Rohschinken, zu Vitello Tonnato, aber auch zu fein würzigen Speisen wie Ingwer-Zitronengrassuppe oder Glasnudel Salat mit Shrimps.

### **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-Zuchthefer) 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.