

HERMANN DÖNNHOFF

Riesling Oberhäuser Brücke Eiswein Deutschland



Jahrgang:	2021
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	Hermann Dönnhoff
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	8.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°
Bewertung:	Parker 98

Restzuckergehalt: 207 g/l

Eine seltene Rarität, kann doch naturgemäss nicht jedes Jahr Eiswein produziert werden und das Risiko besteht, davon eine ganze Ernte zu verlieren. Denn dafür werden die Trauben bis in den Hochwinter am Rebstock belassen und müssen sowohl im gefrorenem Zustand (mind -7°) geerntet als auch gepresst werden. Hier wurde am 22. Dezember, bei minus 9° geerntet. In der Nase zeigt sich ein faszinierendes, reines, frisches und würziges, aber auch intensives und konzentriertes Bouquet von kandierten Zitrusfrüchten, Aprikosen-Gelee und zart exotischen Noten, dazu gesellen sich fein-würzige und mineralische Töne. Am Gaumen fruchtig-süß, dennoch sehr raffiniert und elegant, mit wunderbar stützendem Säure Nerv, ist dies ein üppiger, großzügiger und sehr intensiver Eiswein mit feiner Salzigkeit im Abgang.

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.