

Naam van de wijn: Riesling Tonschiefer Trocken

Producent: Weingut Hermann Dönnhof

Herkomstbenaming: Nahe

Druivenras(sen): riesling

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Weingut Hermann Dönnhof is een van de allerbeste wijnhuizen van Duitsland. In het Nahe gebied worden door Helmut Dönnhof uitstekende wijnen geproduceerd. De nadruk ligt hier op drie druivenrassen: riesling (circa  $\frac{3}{4}$  van de aanplant), weißburgunder en grauburgunder. Helmut Dönnhof bezit of beheert beroemde wijnperven: *einzellagen* Kahlenberg, Krötenpfuhl, Mollenbrunnen, Osterhöll, Hermaanshöhle, Dellchen, Kirschheck, Leistenberg, Brücke (alleen bezit), Felsenberg, Kieselberg en Kupfergrube. De stijl van Weingut Dönnhof is zeer zuiver, met nadruk op mineraliteit, elegante frisheid en levendigheid. Van droog tot edelzoet, van basiswijn tot *spitzenwein*, de wijnen van Helmut Dönnhof vervelen nooit dankzij hun grote mate van verfijning en evenwicht.



Vinificatie (wijnbereiding): de wijnen van Dönnhof worden zo klassiek mogelijk bereid, zo veel mogelijk met eigen, wilde gisten. Voor het bottelen rijpen de wijnen nog in klassieke, grote houten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: frisse wijn, zeer zuiver, volop fruit, jeugdig levendig, met een mondvullende concentratie en verfijnde mineraliteit. Serveren: 10-12°C. Bewaren: verrukkelijk in zijn jeugdige fruit, kan echter zeker enkele jaren worden bewaard.

Culinair advies: geweldig, licht verteerbaar, verfrissend aperitief of terraswijn. Aan tafel breed inzetbaar, van lunch, picknick en landelijk buffet tot vis, salades en groene groenten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: tot driemaal toe uitgeroepen tot 'Winzer des Jahres', \*\*\*\*\* Eichelmann 2009, 2002-2003 en 2009 'Kollektion des Jahres'...

Smaaktype: Fris, licht, fruitig, mineraal en elegant.