

# PINARD *de* PICARD

SONDERMAILING

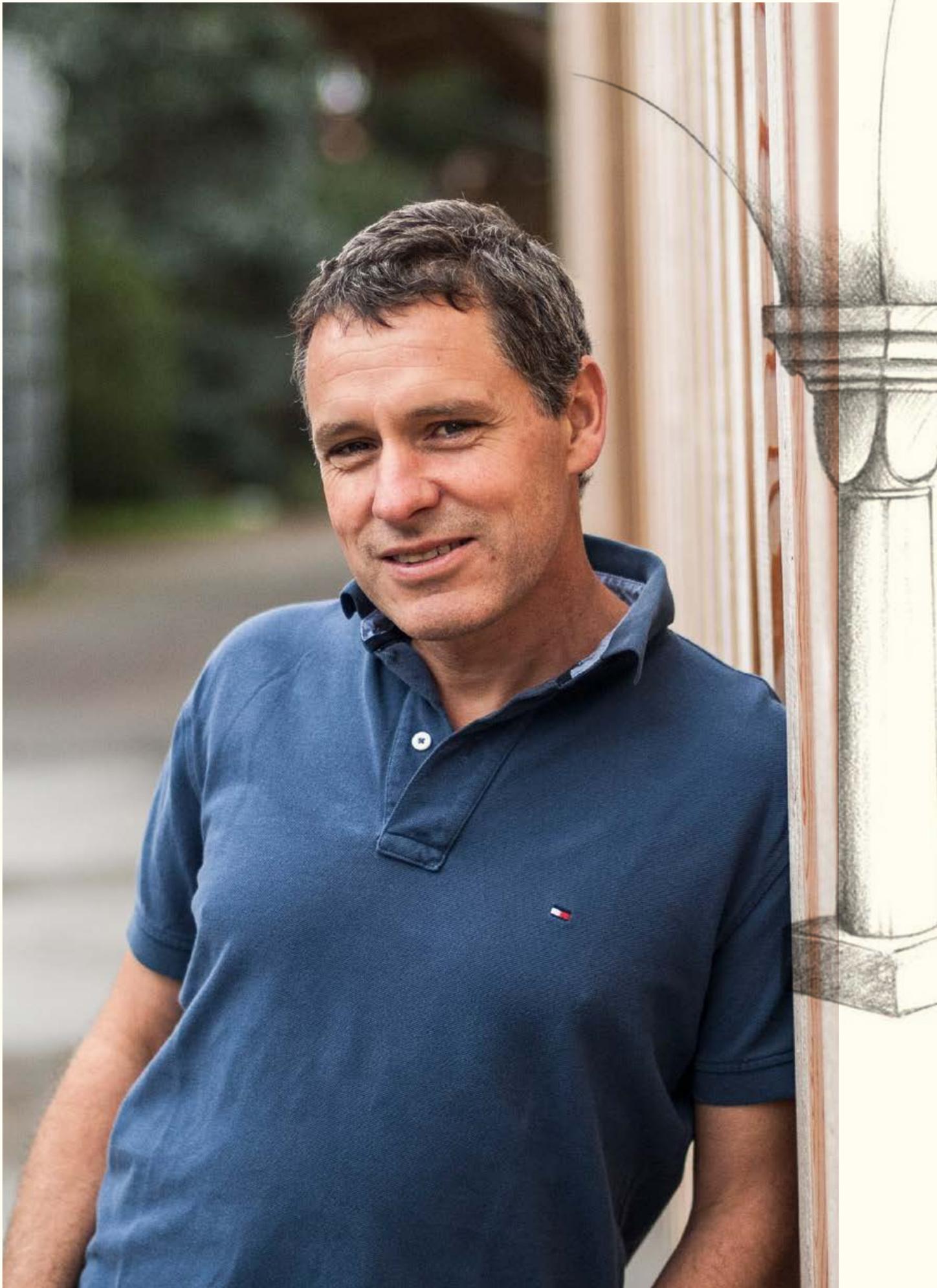
WAGNER-STEMPEL EINE DER SCHÖNSTEN 2018ER-KOLLEKTIONEN DEUTSCHLANDS!



## DÖNNHOFF

„Der Teufel bewachte stets das beste Fass!“

Helmut Dönnhoff



# Weingut Wagner-Stempel

SIEFERSHEIM

*Der Brückenkopf zwischen Rheinhessen und der Nahe*

Unser letztjähriger Neuzugang trumpft mit einer der schönsten Kollektionen des Jahrgangs 2018 auf!

Der Jahrgang 2018: „Wir haben den ganzen Herbst kurze Hosen getragen. Das war eine Traubenlese wie in Südfrankreich!“  
– Daniel Wagner

Gault Millau 2018: Vier Trauben, Deutsche Spitze

„Seit 2005 setzt Daniel Wagner auf die ökologische Arbeitsweise. Er pflegt enorm engagiert Kulturlandschaften. Eigene, wilde und urwüchsige wie in der Heerkretz.“ – Gault Millau

„Wagners Weine sind die arktischsten ganz Rheinhessens.“ – Stephan Reinhardt, *The Finest Wines of Germany*

„Hier in der rheinhessischen Schweiz, verdankt man dem Winzerhof seit Anfang der 90er Jahre ganz wunderbare Weine, die international ihre Verehrer haben.“ – Paula Bosch, *Deutscher Wein, Deutsche Küche*

James Suckling über das Heerkretz GG: „Einer der großen trockenen Rieslinge des Jahres 2016 und obwohl er aus dem milden Rheinhessen kommt, hat er eine extrem nordische Persönlichkeit.“

„Daniel Wagner hat Heerkretz und Höllberg bekannt gemacht mit herrlich kraftvollen und mineralischen Rieslingen, den Aushängeschildern seiner immens starken Kollektion.“  
– Gerhard Eichelmann

„Geniale Weine aus einer der schönsten unbekanntesten Landschaften Deutschlands, die eine vibrierende Frische und kaleidoskopische Aromen besitzen.“ – Stuart Pigott

Wenn man Daniel Wagner in Siefersheim besucht, fühlt man sich wie in einem kleinen Abenteuerland. Die sonst von nur sanftem Hügelland geprägte Weinlandschaft Rheinhessens, deren beste Lagen mit leichter Hangneigung an die großen Lagen Burgunds erinnern, findet man hier nicht vor. Vielmehr fühlt man sich hier an die Nahe erinnert, mit tiefen Tälern, steilen Lagen und einem expressiven Landschafts-

bild. Kein Wunder, denn das kleine Winzerdorf Siefersheim ist nur unweit gelegen von der Nahe und dem Rheingau. Steht man in den Große-Gewächs-Lagen, so sind es nur 10 Kilometer Luftlinie bis nach Bad Kreuznach an die Nahe und rund 20 km bis zum Rüdeshemer Berg im Rheingau.

*Einzigartige Topographie  
und Geologie*

Am äußersten Südwesten Rheinhessens, in einer Landschaft vulkanischen Ursprungs, die im Permzeitalter entstand, bewirtschaftet Daniel Wagner seit 1992 seine mittlerweile 24 Hektar Rebflächen. Um die Stilistik der Weine aus dem Hause Wagner-Stempel zu verstehen, muss man sich in die Weinberge begeben und die Böden sowie das Mikroklima analysieren. Denn die Weinberge um Siefersheim unterscheiden sich deutlich vom restlichen Teil Rheinhessens. Wenn wir von den Böden sprechen, dann geht es hier überwiegend um verwitterten Rhyolit, also Porphyrit mit hohem Quarz-Anteil. Das Rotliegende kennt man noch im Wonnegau und am Roten Hang in Nierstein, doch hier, an der Grenze zur Nahe, kommen zudem klimatische Extrembedingungen hinzu. Die steinigen, sauren Böden sind eher ungeeignet für konventionelle Landwirtschaft und so wachsen hier selbst Sträucher und Bäume nur langsam. Für Reben und insbesondere den Riesling sind diese kargen Bedingungen aber idealer Nährboden für tiefwurzelnde Rebstöcke, die wiederum komplexe Trauben hervorbringen. Es ist hier etwas kühler als im restlichen Rheinhessen und die dünnen Oberböden speichern nur wenig Wasser, dafür tagsüber die Wärme der Sonnenstunden, sodass die Trauben hier lange ausreifen können.

*Der Pionier der  
rheinheissischen Schweiz*

Mit den Weinen aus seinen Lagen ‚Heerkretz‘ und ‚Höllberg‘ hat Daniel Wagner Siefersheim wieder zurück auf die Landkarten der Weinwelt gebracht. Es sind seine beiden Paradelagen, deren Gewächse unterschiedlicher nicht ausfallen könnten. Der ‚Höllberg‘ ist ein süd-südöstlich ausgerichteter Hang, der viele Sonnenstunden genießt. Verwit-



terter Porphyr und die zahlreichen Steine speichern hier die Wärme. Und so fällt der Riesling hier vergleichsweise runder und kraftvoller aus als vom ‚Heerkretz‘. Paula Bosch attestierte dem Höllberg „kraftvolle, dichte und stoffige Weine mit fruchtig-würzigen Aromen“, wohingegen der Heerkretz „mehr Rasse, Eleganz, feine, subtile Noten, einen salzigeren Geschmack und anregendere Säure“ besitzt.

**K**ein Wunder, denn diese Steillage hat eine völlig andere Exposition, erstreckt sich U-förmig entlang eines extrem steilen Hangs, den man so spektakulär niemals in Rheinhessen erwarten würde, und die Reben stehen hier auf rötlichem Lehm, teilweise auf Basaltböden und Kalkstein, die auf hartem Rhyolithuntergrund fußen. Daniel Wagner erkannte das Potenzial dieses damals völlig verbuschten und verwilderten Hangs, rodete ihn teilweise und kultivierte ihn über viele Jahre, so dass er eifrige Kollegen fand, die ebenfalls das Potenzial der Lage erschließen wollten: heute zählt der ‚Heerkretz‘ zu den allerbesten Großen Lagen Rheinhessens, nein, ganz Deutschlands, mit Daniels Großem Gewächs als unangefochtenem Spitzenwein! In der Ur-Parzelle des ‚Heerkretz‘, die Daniel Wagner von einem benachbarten Winzer namens Emt abkaufte, reifen heute die Trauben für seinen Spitzenriesling. Seit jeher baute Daniel die ältesten und besten Reben dieser Parzelle separat aus, kennzeichnete den Stahltank als „Emt“-Wein im Keller. Und so geht zu Ehren des Nachbarn der trockene Spitzenriesling, von dem es oft keine 500 Flaschen Gesamtproduktion gibt, seit 2015 separat gefüllt als EMT in die Versteigerung des VDPs ein.

### *Echte Terroir-Weine*

**W**as die Weine von Wagner-Stempel ausmacht ist ihre kühle und würzige Art. Sie sind knochentrocken, erzählen von ihrem einmaligen Terroir, der extremen Landschaft von 140 bis zu 300m Höhenlagen, behutsamem und geduldigem Ausbau und bester Fürsorge. Seit 2005 arbeitet das Team hier ökologisch. Die Maßnahmen im Weinberg dienen der Ertragsreduzierung, um hocharomatisches Lesematerial zu gewinnen anstatt Masse, neben selektiver Handlese in mehreren Gängen ist vor allem die aufwendige Laub- und Unterstockarbeit entscheidender Qualitätsfaktor. Außerdem achten Daniel Wagner und sein Team um Oliver Müller sowie Udo Preussger stets darauf, nicht zu reifes Traubenmaterial zu lesen. Die Trauben müssen bei intensivem Aroma noch knackig sein und Frische besitzen. Und im Keller geht es dann herrlich unprätentiös traditionell zu. Spontanvergärung, eine nicht zu lange Gärung sowie Ausbau im Stahltank und Holzfässern aus heimischer Eiche. Anschließend wird der auf der Feinhefe belassene Wein grob filtriert und spätestens im Juni auf die Flasche gezogen. Das Ergebnis sind dann mineralische, authentische und präzise Weine, die eine klare Handschrift besitzen. Bei Wagner-Stempel beginnt diese Einzigartigkeit bereits mit den brillanten Gutsweinen. Egal ob Silvaner, Weißburgunder oder Riesling. Alle Weine verkörpern idealtypisch den Stil des Hauses, stammen aus dem näheren Umkreis des Weinguts und wurden mit derselben Aufmerksamkeit und Detailverliebtheit vinifiziert wie die Großen Gewächse des Hauses.



Neben die beiden Großen Gewächse aus dem ‚Höllberg‘ und der ‚Heerkretz‘ hat sich mittlerweile noch ein dritter Wein aus Großer Lage hinzugesellt. Aus dem Binger ‚Scharlachberg‘ stammt Daniel Wagners neuestes Projekt. Gemeinsam mit dem befreundeten Weingut Bischel tauschte man Lagen und lernt somit gegenseitig von den Terroirunterschieden. Die Binger Lage weist ein ähnliches Terroir auf wie der Rüdeshheimer Berg am anderen Ufer des Rheins, dessen Flusslauf die beiden Hänge zerschneidet, und die ersten Jahrgänge erweisen sich bereits als höchst gelungene Bereicherung des Portfolios und machen unbändige Lust auf die kommenden Jahrgänge.

### *Der Jahrgang 2018*

**W**erte Kunde Kunden, im vergangenen Jahr fand unser Neuzugang Wagner-Stempel immensen Anklang. Um so mehr freut es uns, dass wir Ihnen mit dem Jahrgang 2018 eine ebenso geschliffene wie feinfühligere Kollektion anbieten können, die ganz der Stilistik Wagner-Stempels entspricht. Um diese kühle und prägnante Art im Jahrgang 2018 beizubehalten, mussten Daniel Wagner, Oliver Müller und das Team enorme Anstrengungen auf sich nehmen. 2017 galt es ob der Spätfröste die wenigen und genialen Trauben zu erhalten, 2018 aus dem großzügigen Jahrgang die allerbesten zu selektionieren, um puristische und straffe Weine einzufangen. „Wir haben den ganzen Herbst kurze Hosen getragen. Das war eine Traubenlese wie in Südfrankreich!“ erinnert sich Daniel Wagner an die Lese. Um die Trauben nicht



zu reif zu lesen, entschied sich Daniel für eine frühere Lese. Doch schon früher im Jahr stellte er die Weichen für seine geniale Kollektion im Weinberg. Mittels Grünlese entlastete er die Trauben und reduzierte die Erträge. „Wir haben von 24 Hektar ganze 15 Hektar Rebflächen ausgedüngt dieses Jahr.“ Durch den Frost 2017 waren die Reben ausgeruht, haben 2018 vieles zurückgegeben und auszugleichen versucht, was sie im Vorjahr verloren. Der späte und partielle Laubschnitt schützte die Trauben wie ein Sonnenschirm während der sonnenreichen Periode, sodass Daniel den Jahrgang 2018 sogar am ehesten mit 2016 aufgrund ähnlicher Verläufe und analytischen Werten vergleicht. Seine Kollektion ist fokussiert und schlank und, vor allem, ja besonders die Guts- und Ortsweine strahlen hier überdurchschnittlich hell. Für uns eine der besten Kollektionen Deutschlands, sowohl für Riesling als auch Burgundersorten, nicht zu vergessen seine saftigen Silvaner.

**A**uch im Keller ging Daniel dieses Jahr ganz anders vor als vergangenes Jahr. Er presste das Traubenmaterial nur zart, um die frische Säure zu erhalten, musste deutlich weniger schwefeln, da die Trauben derartig kerngesund waren. Die Großen Gewächse wurden als Ganztrauben gepresst, da lange Maischestandzeiten dieses Jahr zu phenolische Weine erbracht hätten und auf den Ausbau im Holz verzichtete er auch fast komplett. Daniel Wagner hat ein Gespür für Wein und Jahrgang wie ganz wenige Winzer. Er ist vor allem jemand, der beobachtet. Er geht in sich, überlegt und trifft dann dank seiner Intuition die richtigen Entscheidungen, lange bevor sie ihm irgend jemand abnehmen kann. Voller Stolz präsentieren wir Ihnen eine unserer absoluten Lieblingskollektionen, die im Jahrgang 2018 herausragt!

DRH071518	Rosé trocken 2018 DV	11,5% Vol.	12,00 €/l	9,00 €
-----------	----------------------	------------	-----------	--------

### „So etwas geht nicht jedes Jahr!“

Doch würden wir es uns wünschen, lieber Daniel! Denn dieser Rosé ist ein enorm schöner, besonders schlanker und saftiger Rosé, der ganz im Stil des Hauses eine prägnante Würzigkeit besitzt und die Frucht in ein mineralisches Korsett eingearbeitet hat. „Wir haben den ganzen Herbst kurze Hosen getragen. Das war eine Traubenlese wie in Südfrankreich!“ schwärmt Daniel von 2018. Kein Wunder, dass uns der Rosé dieses Jahr derartig zugesagt hat, dass wir ihn direkt ins Sortiment aufnehmen mussten. Mit seinen lediglich 11,5% Alkohol ist er ein animierender Rosé, der seine Leichtigkeit aufgrund der Vinifikation erhält. Es handelt sich hierbei um die Vorlese der Rotweine, also jene Trauben, die zwar ausgereift sind, aber insgesamt etwas vor dem Reifehöhepunkt gelesen werden. Hinzu kommt ein Teil des Vorlaufmostes, die zarteste Pressung, die fast ganz von alleine durchläuft. Neben Spätburgunder gehen hier St. Laurent in die Cuvée ein, etwas Dornfelder und der würzig-beerige Frühburgunder. Dieser Rosé strahlt im Glas wie der Saft von Blutorangen und duftet fein nach roten Beeren, Zitronenschale und Herzkirschen. Das ist ein zartwürziger Rosé, der durch seine in der Jugend dezente Perlage, die der schonenden Vinifikation zu verdanken ist, am Gaumen enorme Frische verbreitet. Er ist griffig, schlank und saftig. Einfach ein anspruchsvolles und nobles Sommerträumchen mit provenzalischem Feeling, bei dem wir direkt Lust bekommen, ihn auf der Terrasse mit Krustentieren, Austern oder einem leichten Salat zu genießen und den Abend einzuläuten. Daniel: „So etwas geht nicht jedes Jahr. Dieses Jahr passte aber einfach alles.“

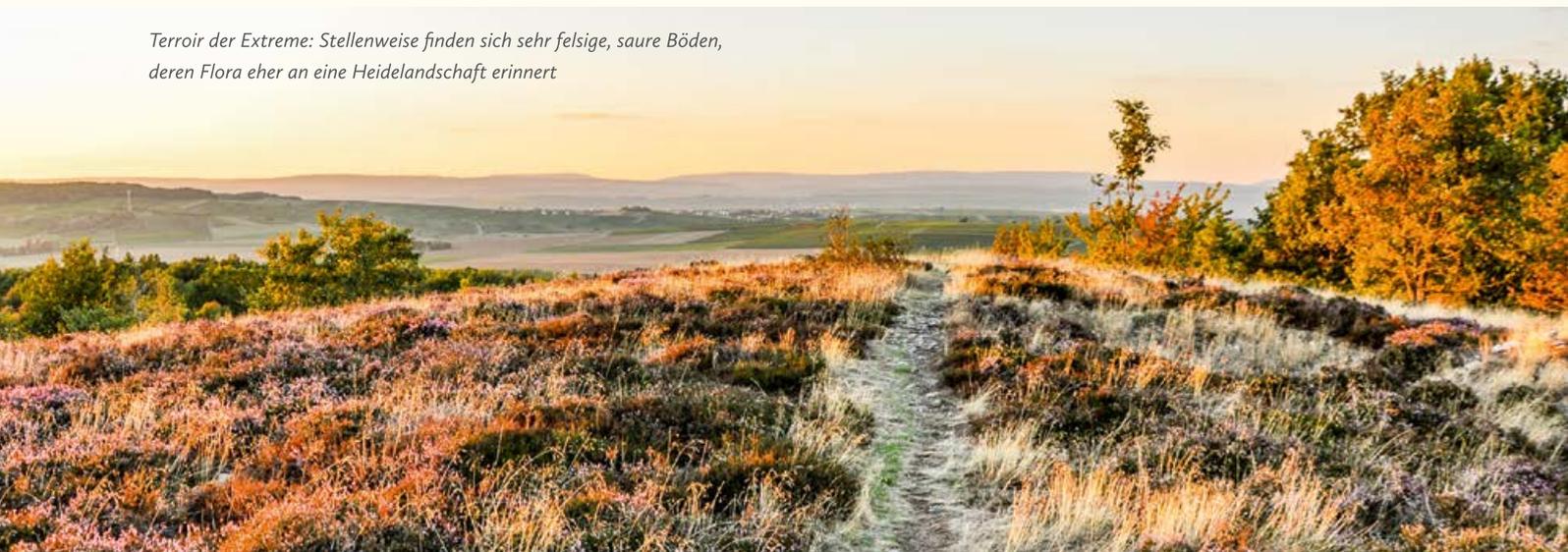
DRH070518	 Scheurebe trocken 2018	13% Vol.	12,66 €/l	9,50 €
-----------	--	----------	-----------	--------

### Wagner-Stempels Scheurebe zählt zu den ‚verwöhntesten‘ Deutschlands!

Diese Scheurebe kommt wohl neben Kellers trockener Scheurebe aus der besten ‚Kinderstube‘, sprich den hochwertigsten Lagen ganz Rheinhessens. Die Reben stehen teilweise im höheren Teil der Heerkretz, auf Porphyrböden. Anders als Scheureben von Lössböden fällt diese hier deutlich reduzierter, fokussierter und straffer aus. Die Frucht springt uns nicht gleich vorlaut entgegen, ist viel feiner als bei vielen anderen Vertretern und auch die Cassisnoten sind subtiler, da von einer feinen Würze begleitet. In Verbindung mit dem von der Sonne geküssten Jahrgang 2018 dreht die „Scheu“, wie sie von den meisten Winzern genannt wird, mächtig auf. Es duftet nach saftiger Pampelmuse, vollreifen Zitrusfrüchten und nur einem Hauch Cassis und Brennessel - eine trocken ausgebaute und knackige Version, herrlich. Normalerweise empfehlen wir die Scheurebe stets Liebhabern des Sauvignon Blancs, da die aromatische Verwandtschaft dies nahe legt. Doch Daniels Interpretation ist keine regionale Variante eines Sauvignon Blancs, sondern viel näher an einem würzigen Silvaner oder einem Riesling, nur mit weniger Säure, quasi eine verspielte Kombination der beiden Rebsorten. Probieren Sie mal, Sie werden verblüfft sein, welch Mineralität in einer Scheurebe stecken kann und welch grandiosen Sommerwein diese autochthone Rebsorte hervorbringt. Da können sich neuseeländische Sauvignon Blancs warm anziehen.

*Zu genießen ab sofort bis ca. 2024.*

*Terroir der Extreme: Stellenweise finden sich sehr felsige, saure Böden, deren Flora eher an eine Heidelandschaft erinnert*



DRH070218



Silvaner trocken 2018 DV

13% Vol.

12,66 €/l

9,50 €

### Würziger Silvaner mit mineralischem Kern.

Dieser feine Silvaner von Wagner-Stempel zählt zu unseren absoluten Jahrgangsfavoriten dieser Rebsorte und ist eine Stilikone für den Jahrgang!

Oft wird vergessen, dass Silvaner ganz traditionell in Rheinhessen beheimatet ist (Daniels Vater hatte sogar noch 50% Silvaneranteil im Weingut!). Zu dominant waren vielleicht die fränkischen Exemplare, die mit dem Bocksbeutel über Generationen das Image von Franken als die Silvanerregion Deutschlands aufgebaut haben. Dabei gerät der Silvaner hier im Grenzgebiet Rheinhessens, bei für dieses Anbaugebiet sehr kühlen Bedingungen und überdurchschnittlichen Höhenlagen herrlich griffig und vital.

Daniel Wagners Silvaner stammt von größtenteils jungen Reben. Dieser spontanvergorene Silvaner ist komplett im Edelstahltank ausgebaut. Das bringt ihn in einem warmen Jahrgang wie 2018 richtig schön auf die Spur, gibt ihm Grip. Daniel Wagner vinifiziert seine Weine wohldurchdacht. Er, der besonders aus dem warmen Jahrgang 2003 lernte, damals voller Stolz Trauben mit hohen Mostgewichten las, um im kühlen Siefersheim auch mit den kraftvollen Rieslingen um Westhofen mithalten zu können, versteht unter Spitzenweinen mittlerweile eine völlig konträre Stilistik. So, wie wir sie heute kennen und lieben. Um auf den warmen Jahrgang 2018 einzugehen, verzichtete er hier auf Maischestandzeiten, presste die Trauben direkt durch, um das Jahr „möglichst schlank, präzise und filigran zu interpretieren.“ Die hohen Erträge erlaubten es auch, zarter als je zuvor zu pressen, damit aber auf Menge zu verzichten. Am Ende haben wir eine der schönsten Kollektionen im Glas, die uns besonders bei den Guts- und Ortsweinen gefällt. So wie dieser geniale Silvaner, der zunächst zart nach frisch gebackenem Rosinenhefekuchen duftet und dann die typische Pikanz der Rebe verströmt. Birnen, Streuobst und eine zart florale Note von Geißblättern und frischem Hopfen, der für Würze sorgt. Am Gaumen prägt diesen Silvaner eine ähnliche Aromatik, wie sie aus dem Glase duftet. Birnen und Hopfen, ein Hauch Quitte, eingebettet in ein würziges Korsett aus feinhefigen und mineralischen Anklängen, die dem Wein seinen Charakter einhauchen. Das ist für einen Silvaner schon ganz schön griffig. Gleichzeitig zeigt er sich aber auch geschmeidig, dezent cremig. Dieses Jahr erlaubte das kerngesunde Traubenmaterial eine nur sehr leichte Schwefelung. Das betont die pikante Frucht, gerade jetzt im jugendlichen Stadium, macht den Wein zu einem höchst zugänglichen und angenehmen Vertreter, ja einem der besten Gutsweine vom Silvaner, die wir kennen. Da muss sich Franken ganz schön warm anziehen gegenüber unserem Siefersheimer Individualisten. *Zu genießen ab sofort bis ca. 2025.*

DRH070318



Weißburgunder trocken 2018 DV

13% Vol.

12,66 €/l

9,50 €

### Weißburgunder vom Porphy

Wir können nicht oft genug erwähnen, wie sehr uns Daniel Wagners Gutsweine dieses Jahr gefallen. Zusammen mit Tim Fröhlich hat er dieses Jahr wohl eine der geschliffensten Interpretationen in dieser uns so wichtigen Kategorie eingefahren. Ihm gelingt mit seinem Weißburgunder eindrucksvoll, wozu sonst nur große Weine in der Lage sind: Er vereint Gegensätze. Der im Stahltank ausgebauter Weißburgunder duftet fruchtig (Sanddorn und Birne) und blumig, wirkt dabei erfrischend klar im Bouquet. Doch am Gaumen ist er dann knochentrocken und herrlich steinig, die Struktur lässt sich als cremig, aber ohne Speckigkeit beschreiben. Das ist höchst interessant und meilenweit entfernt vom oftmals zu findenden gefälligeren und durch etwas Fruchtzucker beschönigenden Weißburgunder-Stil. Die Trauben stammen aus der Parzelle ‚Vom Horn‘, die auf 300m Höhe und tiefgründigen, mit Porphy durchsetzten Böden stehen. Im Jahrgang 2018 hat Daniel die Weißburgunder-Trauben besonders früh gelesen, bevor sie goldgelb waren. Das gibt dem Weißburgunder vom Osthang seine Pikanz und nötige Frische, die nur wenige Exemplare dieses Jahr derartig ausgefuchst und federleicht erscheinen lassen. Ein kleiner Anteil, der im Holz ausgebaut wurde, verleiht dem Weine Tiefe und Komplexität und federt die bei Weißburgunder oft blumige Charakteristik gekonnt ab. „In kühleren Jahren ist es eine echte Herausforderung, in dieser generell kühlen Lage die Säure in Balance zu bringen, 2018 kam aber dank des warmen Sommers schlichtweg idealtypisch daher. So könnte es für uns jedes Jahr sein,“ meint Daniel. Wir bilden uns ein, hier die pure Handwerkskunst herausschmecken zu können.



DRH070418



Grauburgunder trocken 2018 DV

13% Vol.

12,66 €/l

9,50 €

## Grauburgunder mit dem Wagner-Stempel!

Allein die schmale Schlegelflasche, in der dieser Grauburgunder daherkommt, steht schon sinnbildlich für Daniel Wagners Gedankenwelt. Dieser Gutswein vom Grauburgunder ist kein kräftiger Burgunder, sondern ein schlanker, erfrischender Weißwein, frei von nussigen und buttrigen Holzaromen. Bei einem solch bedachten und feinfühligem Winzer wie Daniel sagen solch kleine Indizien wie die Flaschenform schon mal viel über den Wein aus, bevor man ihn erstmals im Glas hat. Denn auch hier verleiht er der Rebsorte den persönlichen Touch, den Wagner-Stempel!

Gerade in einem sonnenreichen Jahr war es nicht so leicht, bei einer Rebsorte wie dem Grauburgunder die Balance zu bewahren. Zu schnell war der Punkt der Überreife erreicht. Das kann teilweise ob des warmen Sommers innerhalb eines Tages passieren. Doch die Frische ist bei Wagner-Stempel von solch existenzieller Bedeutung, dass Daniel und sein Team hier enorm wachsam werden. Das ist ihnen derartig gut gelungen wie nur einer handvoll anderer Winzer im Jahrgang 2018. Um so mehr wollen wir den Fokus auf diese grandiosen Weine legen. Dieser Grauburgunder duftet feinfruchtig nach Quitten und Birnen. Mit der Luft wird er rassiger, rote Äpfel scheinen durch. Das ebnet die Bühne für die würzig-feinen Aromen, die dann am Gaumen folgen. Dieser Gutswein ist angenehm cremig, ohne kopflastig zu sein. Er hat Kraft, das definiert ein Jahrgang wie 2018 vor, bleibt aber trotzdem bestens ausbalanciert. Eine hauchfeine Phenolik leitet den Wein, hält ihn in der Spur. Es schlängelt sich auch eine gewisse Mineralität durch, die von den lehmigen und verwitterten Porphyrböden erzählt, von denen die Trauben rund um Siefersheim stammen. Im Ausklang hallt etwas Zitrone nach und erfrischt den Gaumen. Das ist schlichtweg in seiner attraktiven Preisklasse ein höchst hervorhebender Grauburgunder, bei dem das Gesamtpaket stimmig ist. *Zu genießen ab sofort bis ca. 2023.*

DRH070818



Siefersheim Silvaner trocken 2018 DV

13,5% Vol.

22,66 €/l

17,00 €

## Silvaner meets Hunsrück

*Vom Nordhang der Heerkretz stammt dieser traumhafte im Halbstückfass ausgebaute Silvaner*

Daniel Wagner ist ein echter Philosoph, der sich von äußeren Einflüssen völlig unbeeindruckt zeigt. Er zieht sein Ding durch, möchte niemanden imitieren. Im Zentrum seiner Schaffenskraft steht die Authentizität seines Terroirs. Daher baut er seinen Silvaner bewusst im Holz eines regionalen Küfers aus. Dieser verwendet keine französische Allier-Eiche, sondern Holz aus dem Hunsrück. In diese 600-Liter Halbstückfässer, die bereits sechs- bis zehnfach belegt waren, baut er seinen von Porphyrböden gelesenen, von einem Nordhang der Heerkretz stammenden Silvaner aus. Die Reben sind hier bereits bis zu 50 Jahre alt und ergeben hocharomatische Trauben mit gutem Extrakt. Daniel möchte auch beim Ortswein die Kerneigenschaft des Silvaners behalten. Und diese ist neben einer schlanken Frucht und erdigen Würze vor allem Erfrischung am Gaumen. „Kein verkappter Chardonnay mit Holz“ soll das sein, wie er selbst sagt.

Der Ausbau im Holz und die lange Hefestandzeit verleihen dem Wein viel Grip und eine gute Säure bei gleichzeitig angenehm cremigem Mundgefühl. Er duftet nach gelben Pflaumen, frischen Hefeteiglingen und Senfkörnern. Das gebrauchte Holz gibt keine Röstnoten mit, scheint lediglich in Form von Sesam und frisch geschlagenem Holz durch. Die Frucht ist im Vergleich zum Gutswein etwas zurückgefahren, dafür kommen hier Mineralität und Erdigkeit zur Geltung. Das ist ein deutlich gehaltvollerer Silvaner als der einfache Gutswein, ein vielschichtiger Vertreter, der begleitend zum Essen so richtig aufblüht. Der Jahrgang 2018 verleiht dem Wein etwas Speck auf den Rippen, gibt ihm einen druckvollen Ausklang, der durch den mineralischen Kern der alten Reben bestens eingefangen wird.

Der Siefersheimer Silvaner ist eine Kategorie anspruchsvoller und vielschichtiger und zählt für uns dieses Jahr zu den schönsten Vertretern dieser Rebsorte, nicht nur in Rheinhessen, sondern regionsübergreifend. Ein wunderbar geradliniger Silvaner, der nicht über aromatische Kraft und Fülle zu beeindrucken versucht, sondern durch eine druckvolle Struktur und einen mineralischen Kern.





*Persönliche Empfehlung!*



DRHo70918		Siefersheim Weißburgunder trocken 2018 DV 13,5% Vol.	22,66 €/l	17,00 €
-----------	---	--	-----------	---------

### *So schmeckt Wagner-Stempel*

Daniel Wagner hat einige der grandiosesten Burgunder Deutschlands im Jahrgang 2018 eingefahren. Wenn Sie einen schlanken Stil und noble Frucht schätzen, dann ist der Siefersheimer Weißburgunder genau die richtige Wahl. Wir waren extrem angetan von der Brillanz seiner Burgunder, die 2018 wenig Konkurrenz haben. Der Siefersheimer Weißburgunder stammt aus den beiden ältesten Weißburgunder-Parzellen des Weinguts. Im Gegensatz zum Gutswein hat er Holz gesehen. Sowohl aus dem Halbstück, als auch ein zweitbelegtes Stückfass. Den höheren Holzeintrag brauchen die extraktreichen Trauben unbedingt, denn das hier ist ein enorm komplexer Weißburgunder. Während der Gutswein eher sommerliche Frische auf den Gaumen zaubert, ist dieser hier ein genialer Essensbegleiter oder eben Wein für lange Abendstunden mit Muse. Das Holz stammt übrigens von einem Hackenheimer Küfer, der dies im Hunsrück schlagen lässt. Brutal lokal also! Im Jahrgang 2018 kann man einen Weißburgunder wohl nicht schlanker halten als dieses Prachtexemplar. Die Frucht ist hell und nicht üppig, sondern frisch und deutlich intensiver und kräftiger als beim Gutswein. Der Ausbau auf der Hefe und im Holz gibt dem Wein Struktur. Er kreist kräftig am Gaumen, wirkt intensiv und glasklar in seiner noblen Frucht. Die typische Handschrift eines Wagner-Stempel-Weins ist die noble Würze und Salzigkeit. Sie stützt die Frucht, gibt dem Wein eine neue Dimension. Ein exzellenter, sehr pikanter Weißburgunder, der eine grandiose Balance aus Aroma und Frische besitzt. Kategorie: persönliche Empfehlung!

DRH071618



Riesling trocken 2018 DV

12,5% Vol.

12,66 €/l

9,50 €

Das Weingut Wagner-Stempel zählt zwar zu Rheinhessen. Mit seinen Porphyrböden, dem ungewohnt felsigen Hügelland und der Nähe zur Nahe (steht man in den Große-Gewächs-Lagen, so sind es nur 10 Kilometer Luftlinie bis nach Bad Kreuznach an die Nahe und rund 20 km bis zum Rudesheimer Berg im Rheingau), herrschen hier etwas kühlere Bedingungen vor. Das kommt Daniel Wagners Hausstilistik, die sich ganz auf Feinheit, Präzision und die Betonung der Böden konzentriert, völlig entgegen. Der Gutsriesling ist bei Wagner-Stempel stets ein Versprechen. 2018 topt aber alles! Daniel Wagner über den aktuellen Jahrgang: „Einfach ein sauguter Gutsriesling. Wir hätten uns früher in vielen Jahre gefreut, so eine Qualität als Ortswein zu haben.“

NEU bei  
Pinard de Picard!

Mit 12,5% Alkohol, einer noblen und satten Frucht im Gepäck, die wie auf einem schroffen Steinfels liegt, brettet dieser Gutsriesling über den Gaumen. Äpfel, gelbe Früchte und zartefige Noten duften im Glas. Das ist ein geschmeidiger, aromatischer Riesling, der rund und aromatisch daherkommt, aber eben durch die typische Würzigkeit und Mineralität unseres Siefersheimer Vorzeigebetriebs eine neue Dimension erfährt. Schlichtweg ein genialer, da so saftiger und animierender Gutswein, der mit seinen gelben Äpfeln und reifen Meyer-Zitronen ausklingt und im Dauerrepetitionsmodus das Glas zum Mund fahren lässt. So muss Gutsriesling schmecken! Top top top!

DRH070618



Siefersheim Riesling „Porphy“ trocken 2018 DV

13% Vol.

22,66 €/l

17,00 €

### Absolute Referenz! Der Wein hat Großes Gewächs-Niveau!

Werte Kunden, seit dem Jahrgang 2017 bereichern Daniel Wagners strahlende Weine unser Rheinhessen-Sortiment. Schon vergangenes Jahr waren wir besonders von seiner Terroir-Linie angetan, die im Prinzip so etwas wie die Vorstufe zu den Großen Gewächsen darstellt. 2018 setzt dem Ganzen nochmal eins drauf. Wir sind hochbegeistert von den drei Vertretern, die für uns dieses Jahr mit zu den absolut besten Weinen zählen, die das Jahr 2018 hervorbrachte.

Wie Klaus Peter Kellers Riesling Von der Fels, Frank Schönlebers Halgans oder Tim Fröhlichs Schiefergestein und den Bodeninterpretationen aus dem Hause Rebholz handelt es sich bei diesem Wein um eine Art „kleines Großes Gewächs“. Daniel Wagner kann dies zurecht voller Stolz betonen, wird dieser Wein doch ausschließlich aus Trauben von den jüngeren Rebstöcken aus den beiden Großen Lagen ‚Höllberg‘ und ‚Heerkretz‘ vinifiziert. Also zukünftige Anwärter auf die beiden GGs.

Und wie wir seit einiger Zeit mit großer Freude erleben, erfahren diese für noch relativ kleines Geld verfügbaren Klasse-Weine eine richtiggehende Renaissance, steigende Nachfrage und größtes öffentliches Interesse, gerade auch in den sozialen Netzwerken, wo diese Trouvaillen wegen ihres herausragenden Preis-Genuss-Verhältnisses in Windeseile weiterempfohlen werden, legen davon Zeugnis ab. Kein Wunder, haben sich bei Deutschlands besten Winzern diese Orts- und 1. Lagen-Weine, die aber oftmals aus Großes Gewächs-Lagen stammen, derartig weiterentwickelt, dass heute die Besten ihrer Art mittlerweile mehr Tiefe, Brillanz und Potenzial haben als so manches Große Gewächs, das man noch vor rund einem Jahrzehnt kaufen konnte.





*„Wir haben alles aussortiert,  
was zu brav war.“*

*- Daniel Wagner*



Daniel Wagner über den 2018er Porphyry: „Es war ein echtes Puzzlespiel, den Porphyry zu assemblieren. Wir haben alles aussortiert, was zu brav war. Denn der Porphyry ist unsere Visitenkarte für unseren Hausstil. Dieses Jahr sind sogar teilweise die Hanglagen von den Großen Gewächsen in den Wein eingegangen.“ Der spontan vergorene Riesling „Porphyry“ hat zu gleichen Teilen Stahl und Holz gesehen. Schon das Bouquet zeigt eine traumhafte und bewusst raue Stilistik. Der Porphyry wirkt durch den langen Hefeausbau noch dezent reduktiv und erinnert uns an eine abgemilderte Interpretation von Tim Fröhlichs Rieslingen. Es duftet nach Ingwer und reifen Meyer-Zitronen, die von einer dunkelwürzigen Aura umgeben sind. Am Gaumen prägt eine helle Frucht den Riesling, der schlank aber kraftvoll, ja zielstrebig Anlauf nimmt und sich bis zum Ausklang dynamisch in die Höhe schwingt. Die Säure ist bestens integriert, in den Wein fein eingewoben, sodass dieser traumhafte Wein bereits jetzt größte Freude bereitet. Für diesen Preis einfach herausragend gut, nochmals schießt uns der Vergleich zum ‚Von der Fels‘ oder unserer Füllung vom ‚Schiefergestein‘ durch den Kopf, das ist die gleiche Liga. Daniels ‚Porphyry‘ zählt für uns zu den schönsten Interpretationen eines deutschen Klasserieslings unterhalb der Großen Gewächse und darf zu den Highlights des Jahrgangs 2018 gezählt werden.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis ca. 2036.

DRHo70718



Neu Bamberg Riesling „Rotliegend“ tr. 2018 DV 13% Vol. 22,66 €/l 17,00 €

## Daniel Wagners persönlicher Favorit unter den Ortsrieslingen

Für Daniel Wagner ist der Riesling aus Neu Bamberg der diesjährige Favorit unter den Ortsrieslingen. Das liegt daran, dass er ihm das größte Vertrauen in ein exzellentes Reifepotenzial bescheinigt. „Das sind alte Weinberge und wir hatten hier niedrige Erträge, einen tollen Boden und ebenso tolle Trauben mit guter Säure und nicht zu hohem Mostgewicht, ganz frei von Trockenstress.“ In der Tat waren die lehmigeren Böden im warmen Sommer eine echte Bereicherung. Mit ihren wasserführenden Schichten hielten sie die Reben bei Laune, sodass diese über den Sommer „bilderbuchhaft“ dastanden.

Obwohl der Bamberger Riesling von jüngeren Reben stammt, kommt bei ihm doch jedes Jahr mehr und mehr der Terroir-Gedanke durch! Mit seiner rauchigen und dunkelwürzigen Art kann man ihn oft blind in der Verkostung herauschmecken. Er wirkt kraftvoller und intensiver in der Fruchtausprägung und weicher und damit nobler als der ungeschliffene Riesling vom Porphyr. Neben seiner markanten Rauchigkeit erkennt man ihn an seiner animierenden und saftigen Art. Die Frucht kommt hier einfach intensiver herüber. Dies selbstverständlich im Kontext der Hausstilistik, die bei aller Klarheit alles andere als brave und fruchtige Rieslinge hervorbringt. Um es etwas poetischer auszudrücken: Daniel Wagners Weine besitzen immer eine gewisse Dramatik im Glas. Genau das macht sie so einzigartig! Der Riesling vom Rotliegenden spielt dabei die Rolle eines Hedonisten, der die Freude des Seins in sich trägt und trotzdem nicht dick auftragen will.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis ca. 2036+.*

DRHo71418



Fürfeld Riesling „Melaphyr“ trocken 2018 DV 13% Vol. 22,66 €/l 17,00 €

## Der Inbegriff eines geschliffenen Rieslings. Für Puristen!

Vergangenes Jahr präsentierten wir Ihnen zwei geniale Ortsweine, die durch jeweils unterschiedliche Böden geprägt waren. Dieses Jahr stellen wir Ihnen ein Trio vor! Denn aufgrund der Spätfröste Ende April gab es 2017 keinen Riesling aus Fürfeld.

Die Riesling-Trauben stehen hier auf einer kleinen Fläche von gerade einmal einem Hektar auf Melaphyr, einem feinkörnigen Gestein mit porphyrischem Gefüge, dessen dunkles Ergussgestein schwarz bis rötlichbraun ausfällt. Dieses Vulkangestein bringt einen Riesling hervor, der zunächst unscheinbar riecht. Etwas Birne, eine frische Hopfennote und zarte Würze liegen im Glas. Am Gaumen wird dann klar, in welche Richtung es geht. Der Melaphyr ist ein Purist. Ein extrem griffiger Riesling, der mit nobler und tabakiger Würze Rasse ausstrahlt. Das ist der Inbegriff eines geschliffenen Rieslings, geprägt von Mineralität. Um diese Prägnanz einzufangen, baute Daniel den Wein, anders als den Porphyr-Riesling, komplett im Stahl aus. Dieser an der Grenze zur Nahe gelegene Weinberg besticht durch seine engmaschige, ja drahtige Statur und knochentrockene Aromatik und ist mit Sicherheit der kühlsche und schlankste Wein der 2018er Kollektion. Uns fallen sofort Parallelen zu den rassigen und puristischen Saar-Rieslingen vom Hofgut Falkenstein ein oder Tim Fröhlichs Vulkangestein-Riesling. Die Frucht völlig im Hintergrund lassend (etwas reife Zitronen klingen hier nur dezent an), den ganzen Fokus auf das Gestein. Unser ganz persönlicher Lieblings-Wein und ein grandioser Riesling, der Kante zeigt. *Zu genießen ab sofort bis ca. 2036.*

**NEU bei  
Pinard de Picard!**



In Subskription, lieferbar ab September 2019

DRH071118	 Höllberg, Riesling GG trocken 2018	13% Vol.	40,00 €/l	30,00 €
DRH071118M	Höllberg, Riesling GG trocken 2018	13% Vol.	42,66 €/l	64,00 €

## Genialer 2018er aus der historisch besten Lage Siefersheims! Gelbfruchtigkeit und Kraft: Höllberg!

Der Höllberg ist ein überschaubarer Rebhang von rund einem Kilometer Ausdehnung auf 160m bis 220m Höhe. Das Kernstück, der zentrale Bereich, gehört zum Weingut Wagner- Stempel. Vor über 250 Millionen Jahren wurde hier magmatische Masse hochgedrückt, es gab eine tektonische Verwerfung. Die über die Jahre verwitterten Böden bestehen aus Quarz-Porphyr bzw. Rhyolith. Nur eine kleine Lehmauflage im oberen Bereich deckt diese ab, wohingegen sich der Lehm am Hangende ansammelt und dort eine dickere Auflage bildet. Es ist gemeinsam mit der ‚Heerkretz‘ Daniels Paradelage, deren Bodenstruktur automatisch vorgibt, welche Rebsorten hier idealerweise zu stehen haben. Im unteren Bereich gedeihen noch die Burgundersorten, doch ganz oben, da wurzelt und kämpft sich nur noch der Riesling durch den steinigen Boden. Von hier kann man einen schönen Ausblick auf das romantische Örtchen Siefersheim genießen, wo sich einst schon die Römer ansiedelten. Das kam nicht von ungefähr, hat Porphyr doch die Eigenschaft, Regenwasser direkt durchzulassen, kann dies kaum sammeln. Das Wasser sickert und fließt durch den Hang ab und sammelt sich an dessen Füße, wo das heutige Dörfchen liegt.

Dieses Terroir ist in Rheinhessen einzigartig. Der süd-südöstliche ausgerichtete Höllberg genießt viele Sonnenstunden. Verwitterter Porphyr und die zahlreichen Steine speichern hier die Wärme. Zudem ist der Höllberg gut windgeschützt. Und so fällt der Riesling hier vergleichsweise runder und kraftvoller aus als der vom Heerkretz. Gelbfruchtigkeit und Kraft sind typisch für dieses Terroir.

2018: Normalerweise baut Daniel Wagner den Höllberg immer zu einem kleinen Teil im großen Holz aus. Dieses Jahr sahen die Trauben nur Stahltanks, denn, anders als 2017, war das Traubenmaterial reifer, das Jahr über wärmer, sodass Daniel dem Wein kein zusätzliches Volumen beifügen wollte. Für das Große Gewächs kamen nur die drei besten Parzellen ältester Reben in Frage (Alte Reben sind, wir werden nicht müde es zu erwähnen, der Schlüsselfaktor für gute und reifefähige Weine im Jahrgang 2018!). Daniel selbst vergleicht 2018 am ehesten mit 2016. Auch hier gab es kaum Süßweine, dafür grandiose trockene Rieslinge. Ein tendenziell wärmeres Jahr mit guter Reife und einer idealen Balance von Säure- und pH-Werten, wodurch die Weine große Frische bei reifer Frucht ausstrahlen. Bei zarten 93 Oechsle hat Daniel die Trauben für sein Großes Gewächs gelesen, damit der Wein die nötige Pikanz bewahrt. Neben diesem Schritt war es der Verzicht auf Maischestandzeiten, der erklärt, warum die Großen Gewächse im Hause Wagner-Stempel dieses Jahr derartig präzise und fein daherkommen. Der Höllberg zeigt bereits im Bouquet seine klare Charakteristik. Er duftet nach gelben Pflaumen, Aprikosen und weißen Blüten. Er strahlt eine Gelbwürzigkeit aus, wie wir sie vom Flörsheimer Hubacker und Lagen mit gelbem Kalkstein kennen. Dabei wirkt das Bouquet nobel und seidig anstatt ungehobelt. Der Höllberg wirkt in der Nase bereits bestens ausbalanciert (die Stärke des Jahrgangs 2018: Zugänglichkeit!) und zeigt sein ganzes Potenzial. Paula Bosch attestiert der Lage Höllberg „kraftvolle, dichte und stoffige Weine mit fruchtig-würzigen Aromen“ und auch dieses Jahr kennzeichnet eine rundere Textur dieses Große Gewächs. Doch bleibt der Riesling im Kontext stets schlanker und bestens ausgewogen. Er wirkt nicht so hart und abweisend wie im kühleren Niedrigertragsjahrgang 2017, zeigt mehr Charme in der Jugend, auch weil er keine Maischestandzeit sah. Eine klare Zitrusfrucht in intensivster Ausprägung prägt die Aromatik dieses kraftvollen Rieslings, der die perfekte Balance zwischen Aroma, Körper, Frische und Säure besitzt.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis ca. 2039.*





DRHo71318	 Heerkretz, Riesling GG trocken 2018	13% Vol.	49,33 €/l	37,00 €
DRHo71318M	Heerkretz, Riesling GG trocken 2018 M	13% Vol.	52,00 €/l	78,00 €

In Subskription, lieferbar ab September 2019

## Heerkretz 2018: Kraftvolle Struktur und schwebende Eleganz Vom wohl kühlfsten Terroir Rhein Hessens!

Siefersheim ist wahrlich der vulkanische Brückenkopf Rhein Hessens zur Nahe. Hier ändert sich auf wenigen hundert Metern das komplette Landschaftsbild. Und auf der Kuppe der ‚Heerkretz‘ findet sich pure Heidelandschaft, mit extrem sauren und kargen Böden und einer ungewöhnlichen Flora, ein Spaziergang durch dieses Gelände ist absolut beeindruckend. Daniel Wagner machte nicht nur die Lage ‚Heerkretz‘ berühmt, sondern brachte durch seine exzeptionellen Weine aus diesen im wahrsten Wortsinne WeinBERG auch Siefersheim insgesamt wieder zurück auf die Landkarten der Weinwelt, ja schuf ein neues Bewusstsein um die Vorzüge und Eigenheiten dieser eigenständigen Grenzregion Rhein Hessens. „Dank ihm ist diese Lage markanter Eckpfeiler einer neuen, aufregenden Weinkultur.“ So urteilte der Gault Millau. ‚Heerkretz‘ ist ungewöhnlich steil, passt so gar nicht in das eher von Flach- und sanftem Hügelland geprägte Rhein Hessen. Diese jäh nach unten stürzende Flanke in Südexposition ist spektakulär und neben dem Roten Hang in Nierstein wohl die beeindruckendste Lage Rhein Hessens. Wie der ‚Höllberg‘ ist auch der ‚Heerkretz‘ durch eine vulkanische Erhebung entstanden. Porphyrit mit einer satten Lehmauflage prägen die ‚Heerkretz‘, Trockenheit ist hier weniger ein Problem, denn vitale Böden und die Lehmauflage sorgen dafür, dass das Regenwasser gut aufgenommen wird.

Die ‚Heerkretz‘ lag bis Ende der 80er Jahre völlig brach, war mit Gestrüpp und Dornbüschen verwildert. Daniel war der Pionier bei der Rekultivierung dieses Weinbergs, erinnerte sich dank alter Karten noch, dass vor Generationen hier Riesling angebaut wurde. Er erwarb Ende der 90er Jahre völlig verbuschte Parzellen, rodet und begann, sie neu zu bewirtschaften, dehnte die Flächen sukzessive aus. Heute zählt die ‚Heerkretz‘ zu den besten Lagen Rhein Hessens!

Ein großer Unterschied zum ‚Höllberg‘ ist die Windoffenheit. Hier am Hang fegt der Wind durch, liefert kühle Luftströme. Und diesen Unterschied schmeckt man auch im Glas. Die ‚Heerkretz‘ ist immer kühler, schlanker und wohl der reduzierteste Riesling im Hause Wagner-Stempel. ‚Heerkretz‘ ist der Wein für Puristen und Terroirliebhaber! Die Heerkretz besitzt von allen drei Großen Gewächsen im jugendlichen Stadium die vielschichtigste Nase. Weiße Johannisbeeren, duftige Amalfizitronen und eine noble und dunkle Würzigkeit steigen aus dem Glas. Das Bouquet wirkt völlig transparent und wie schwebend ob seiner Reinheit. Die sicher zu den größten Lagen Rheinhessen zählende Heerkretz ist der feinste Wein. Sie besitzt allerdings mehr Grip am Gaumen als der fein polierte und runde Höllberg, auch weil Daniel eine Partie im großen Holz ausbaute (allerdings ein ganzes Viertel weniger als im Vorjahr!). Es ist die hauchfeine phenolische Struktur, die all die Aromen des Rieslings am Gaumen leitet und ihn so geradlinig und fein erscheinen lässt. Die Heerkretz gibt jetzt in der Jugend vergleichsweise wenig von sich preis (da greift man gerne mal schneller zum Höllberg, der bereits mehr Charme besitzt). Doch gerade dieser zurückhaltende Purismus, diese Geradlinigkeit, die straffe und dichte Art, die fast schon schmerzhaft brutale Mineralität des Weins und der geniale Grip am Gaumen, das sind alles Attribute eines großen Weins. Würzigkeit, eine irre Mineralität und eine komplexe Struktur sind hier federführend. Eines der präzisesten, strahlendsten Großen Gewächse des Jahrgangs 2018 und sicherlich unter den 10 besten Rieslingen, die wir dieses Jahr verkosten durften.

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2021 bis ca. 2039.*

In Subskription, lieferbar ab September 2019

DRH071218		Scharlachberg, Riesling GG trocken 2018	13% Vol.	49,33 €/l	37,00 €
-----------	---	---	----------	-----------	---------

### Wagner-Stempels 'Joint-Venture' brilliert 2018!

Neben die beiden Großen Gewächse aus dem ‚Höllberg‘ und der ‚Heerkretz‘ hat sich mittlerweile ein dritter Wein aus Großer Lage hinzugesellt. Aus dem Binger Scharlachberg stammt Daniel Wagners neuestes Projekt. Gemeinsam mit dem befreundeten Weingut Bischel aus Appenheim tauschte er Lagen und so können beide von den Terroirunterschieden der anderen Böden lernen.

Der Scharlachberg weist ein ähnliches Terroir auf wie der Rudesheimer Berg im Rheingau, auf den man vom Siefersheimer ‚Goldenen Horn‘ einen wunderschönen Ausblick hat (wurde 2016 zur ‚Schönsten Weinsicht Rheinhessens‘ gewählt!). Bereits die ersten Jahrgänge erweisen sich als höchst gelungene Bereicherung des Portfolios von Wagner-Stempel. Im vergangenen Jahr erhielt der Scharlachberg geniale 96 Punkte von Stuart Pigott! Taunusquarzit prägt hier den Boden anstatt Porphy. Die am Rochusberg gelegene Lage wird vom Rhein und der Nahe begrenzt. Aus der (leider nur) 35ar kleinen Parzelle, die sich im oberen Bereich des Scharlachbergs befindet, wird in einer Kleinstauflage von weniger als 1.200 Flaschen Jahresproduktion dieses von Leidenschaft und Wissbegier getriebene Tauschprojekt von Daniel verwirklicht. Der ‚Scharlachberg‘ hat eine würzige und wilde Art, die besonders in der Nase zur Geltung kommt. Das erinnert wieder in einer deutlich milderen Art an die Weine Schäfer-Fröhlichs, die in der Jugend ebenfalls ungestüm, aber besonders markant daherkommen.

Auch den Scharlachberg hat Daniel Wagner dieses Jahr komplett im Stahltank vergoren und ausgebaut und auf Maischestandzeiten verzichtet. Genau das erklärt die Brillanz und Frische des Weines im Jahrgang 2018, der bei zarten 94 Oechsle gelesen wurde. Er duftet nach reifen Zitronen und gelben Früchten, durch die auch eine saftige Limette durchstrahlt. Das wirkt nobel und zugänglich. Der knochentrockene Riesling besitzt mehr Grip als der Höllberg, das Quarzitgestein, auf dem er steht, verlängert ihn im Abgang. Der Scharlachberg ist weicher und runder als die Heerkretz, dabei von ähnlich subtiler Frucht geprägt. Es hat nicht die schroffe Steinigkeit des ‚Heerkretz‘, aber auch nicht die sonnenverwöhnte Intensität des ‚Höllberg‘, wirkt zunächst unnahbar. Es gliedert sich perfekt zwischen Daniels beiden anderen GG-Lagen ein, stellt gewissermaßen das aromatische Bindeglied dar, denn es vereint Kraft mit zarter Frucht. Die Aromenbandbreite reicht von frischem Ingwer über Meyer-Zitronen, bis hin zu minzigen Anklängen. Der Scharlachberg gleitet dieses Jahr über den Gaumen wie Öl, bevor er dann erfrischend zitronig ausklingt. Eine wunderbare Bereicherung im Portfolio Wagner-Stempels!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis ca. 2039.*

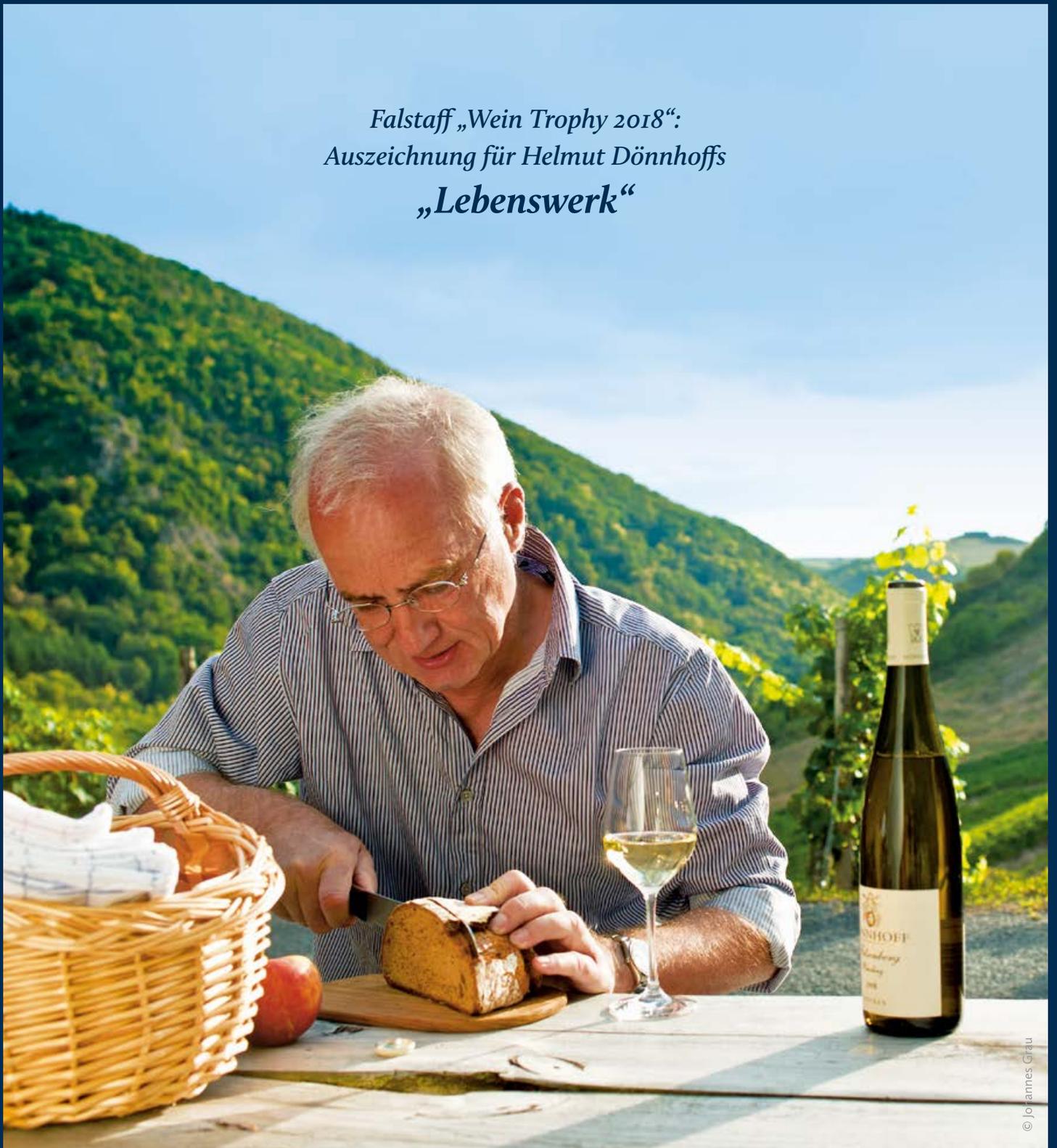




# Weingut Hermann Dönnhoff

OBERHAUSEN

*Falstaff „Wein Trophy 2018“:  
Auszeichnung für Helmut Dönnhoffs  
„Lebenswerk“*





*Elegante, tänzelnde Basisweine, hedonistische Kabinette und betörende Burgunder.  
Die 2018er aus dem Hause Dönnhoff sind da! Und die Großen Gewächse zur Subskription!*

„Wir machen Herkunftsweine, keine Brands.  
Und ich brauche auch keine Geschichten zu erfinden,  
die erzählen mir die Weinberge.“ – Helmut Dönnhoff

„Die Menge und Qualität stimmt bei jenen, die dieses  
Jahr richtig gearbeitet haben.“ – Cornelius Dönnhoff

Cornelius Dönnhoff über den Jahrgang 2018:  
„Wein, wie ich ihn gerne trinke!“

**L**iebe Kunden: Das Weingut Dönnhoff ist national wie international einer der Top-Stars der Weinszene. Lobpreisungen und euphorische Zitate über die Weine und die Persönlichkeiten dahinter finden sich in der langjährigen Weingutsgeschichte zuhauf.

Wir möchten an dieser Stelle darauf verzichten, all die Topbewertungen aufzulisten, die Vater und Sohn Dönnhoff alleine für die beiden letzten Jahrgänge 2016 und 2017 verdienstermaßen eingeheimst haben. Stattdessen soll unsere Aufmerksamkeit ganz dem neuen, vielerorts bereits im voraus hochgepriesenen Jahrgang 2018, dessen Weine nun endlich alle gefüllt sind und dessen Großen Gewächse wir Ihnen nun heute anbieten, gelten.

Cornelius erklärt: „Schnelles Wachstum, frühe Blüte, viel Sonne, ein grandioser Sommer. So könnte man das Jahr zusammenfassen, doch ganz so einfach war es nicht. Das letzte Jahr als herausfordernd zu beschreiben wäre eine Untertreibung. Das Jahr hat uns extrem gefordert und uns in aller Deutlichkeit vor Augen geführt, was es heißt, mit der Natur zu arbeiten.“

**W**ir erinnern uns an das Jahr 2017, als wir regionsübergreifend nur eine Botschaft zu berichten hatten: Es gibt kaum Menge! Die Spätfröste im April sind allen Winzern noch höchst präsent. Aber heute stehen wir mit einer anderen Botschaft da: Was sich zunächst ganz ähnlich anbahnte, fand ein positives Ende! Trotz ähnlich frühem Austrieb und Erwachen der Vegetation blieben Fröste im Frühjahr 2018 aus und Cornelius und Helmut konnten nach den Eisheiligen aufatmen. Doch die sommerlichen Temperaturen hielten das Team immer auf Trab, wuchsen doch die Reben schneller denn je zuvor. Der warme und trockene Sommer beendete aber alle Sorgen bezüglich Pilzkrankheiten, diese spielten

2018 keinerlei Rolle, vielmehr war dieses Jahr ein ganz anderer Faktor ausschlaggebend: Weinbergsmanagement.

**D**ie warmen Sommertage verlagerten den Großteil der Weinbergsarbeiten in allerfrüheste Morgenstunden. Nur so konnten die notwendigen Maßnahmen getroffen werden. Cornelius spricht von der spanischen Siesta, die einzog. Es gibt Winzer, die an Veränderungen der gewohnten Arbeitsabläufe verzweifeln, völlig in ihrer Routine verfangen sind, und solche, die instinktiv zu handeln wissen, wenn sich eine neue Herausforderung zeigt, so wie Cornelius. Er stellte sich und das Team auf die trockeneren Tage bestens ein. Alte Rebstöcke waren kraftvoll genug und brachten exzellente Trauben hervor, die jungen Anlagen entlastete er durch grüne Lese, sodass sie all ihre Kraft in die deutlich weniger Trauben stecken konnten. Das war nur eine der vielen kleinen Stellschrauben, an denen er im Weinberg drehte.

Eine, vielleicht DIE wesentlichste Entscheidung lag 2018 wohl im Lesezeitpunkt. Und Cornelius wählte den frühesten der Guts Geschichte: „Nicht zu früh, um den Reben die Zeit zu geben, die Aromen auszubilden. Aber auch nicht zu spät, um die Trauben nicht mit allzu hohen Mostgewichten zu ernten.“ Eine Gratwanderung, die die ganze Erfahrung eines Winzers verlangt. Wenn wir nun die aktuelle Kollektion verkosten, können wir begeistert aufatmen und sagen: Alles richtig gemacht, Cornelius. Denn hier trennt sich eben die Spreu vom Weizen, die richtigen Entscheidungen im richti-



gen Moment zu treffen, dies zeichnet Weltklassebetriebe aus. Und die Kollektion 2018 verspricht bei Dönnhoffs ein Meisterwerk zu werden!

„Eins zeigte sich schon nach den ersten Fassproben: uns erwartet ein wunderbarer Jahrgang, der diesen Ausnahme-Sommer vortrefflich widerspiegelt. Reife und doch filigrane Weine mit einer schönen Frucht, gepaart mit einer ausgewogenen Säure. So können wir uns auf einen kraftvollen, aber dennoch eleganten Jahrgang freuen, der auch im Bereich der Guts- und Lagenweine viel Freude machen wird,“ so das Fazit von Cornelius. Ganz oben an der Spitze der Qualitätshierarchie stehen uns grandiose Weine bevor („Wein, wie ich ihn gerne trinke!“), die auch Cornelius eigener Vision eines perfekten Jahrgangs ziemlich genau entsprechen.

2018 gelang ihm eine in sich stimmige und ausgefeilte Phalanx betörender Weine, Rieslinge und Burgunder gleichermaßen. Stark an der Basis, stark im Lagenbereich und herausragend in der Spitze. Ein Riesenkompliment an Cornelius und die ganze Familie, voller Freude präsentieren wir Ihnen, werte Kunden, heute alle verfügbaren Weine aus einer wunderbaren Kollektion von der Nahe!

DNA022418	Weißburgunder trocken 2018 DV	12,5% Vol.	15,86 €/l	11,90 €
-----------	-------------------------------	------------	-----------	---------

### *Einer der schönsten Weißburgunder, die wir dieses Jahr probiert haben!*

Seit einigen Jahren beobachten wir, wie Weißburgunder und Grauburgunder sich einen heißen Wettstreit um den Spitzenplatz auf der Beliebtheitsskala unserer Kunden liefern, wenn es um das Thema ‚Rieslingalternative‘ geht. Die Rebsorte Weißburgunder vereint im Prinzip alle Vorteile eines Grauburgunders mit jenen eines Rieslings, besitzt allerdings weniger Säure.

Und 2018 liefert uns Cornelius ein Meisterstück an Weißburgunder von 20-30jährigen Reben, die in Hanglagen der mittleren Nahe auf vulkanischem Verwitterungsboden und Lößlehm stehen! Nur 12,5% Vol. leicht, duftet er nach weißen Blüten, Birnen und Mandeln. Die wahre Sensation zeigt sich vor allem am Gaumen. Ein Hauch von Weißwein, schwebend, tänzelnd wie eine Ballerina, auf Kissens gebettete Säure. Birnen und Honigmelonen sind nur zart angedeutet in diesem hellfruchtigen Weißburgunder, der schön trocken daherkommt.

Das ist eine echte Wohltat und einer der federleichtesten, ja schönsten Weißburgunder, die wir dieses Jahr probiert haben. Welch animierender und gleichzeitig eleganter Referenzwein seiner sinnenfrohen Preisklasse, der liebevoll Lust macht auf das nächste verzaubernde Glas ob der kristallinen Klarheit. So herrlich präzise und frisch auf der Zunge, wohl dosiert in der Säure, cremig weich im Mundgefühl und ein saftiger langer Nachhall nach saftigen und reifen Birnen. Des kundigen Weinliebhabers Herz: Was begehrt Du mehr?

*Pur oder zu allerlei Spargelgerichten, gerne aus größeren Gläsern genossen, macht dieser Weißburgunder aktuell enorm viel Freude und wird seine Frische über die nächsten 3-4 Jahre mühelos halten.*

DNA021118	Grauburgunder trocken 2018 DV	12,5% Vol.	17,20 €/l	12,90 €
-----------	-------------------------------	------------	-----------	---------

### *Grauburgunder glasklar definiert.*

Die Bandbreite von Grauburgundern reicht von üppig, platt und süß bis hin zu geschliffen, animierend und komplex. An dieser Rebsorte, so meinen wir, erkennt man die Liebe eines Winzers zum Wein. Und die ist bei Cornelius besonders groß. Die Trauben stammen hier von vulkanischem Urgestein und 30jährigen Reben (ein wichtiges Kriterium im Jahrgang 2018, die tiefwurzelnden Reben versorgten die Trauben über den warmen Sommer bestens). Mit nur 12,5% Vol. besitzt er eine stimmige Balance aus Kraft und Eleganz. Jahrgangstypisch fängt er die Aromen kräftiger ein als der tänzelnd leichte Weißburgunder. Das schafft er aber ganz ohne Holztöne. Dieser feine Duft nach Melonenschale, Birne und einer subtil erdigen Note lässt das Glas schnell zum Mund wandern. Dort erschließt sich dieser stoffige und dichte Grauburgunder, der völlig ohne Zuckerschwänzchen auskommt. Genau dies erlaubt ihm die glockenklare Aromatik: reife Zitrusfrucht und ein Potpourri von Streuobstwiesen versammeln sich hier. Was für ein wunderbares, frisches und elegantes Mundgefühl. So macht Grauburgunder echten Spaß. Dieser Wein hat eine sehr gute Struktur und Kraft ohne ein Gramm Speck auf den Rippen. Der Ausbau im großen Holzfass bringt alle Elemente zusammen, ohne die Frucht zu verdecken. Überbordende Cremigkeit sucht man hier vergebens. Was bleibt, ist ein zartherber Ton und etwas Steinobst hinten raus. Dönnhoffs Grauburgunder hat Idealgewicht. Mehr davon, bitte! *Zu Fisch, zu weißem Fleisch und vor allem als Entspannungsw Wein.*

*„Eins zeigte sich schon nach den ersten Fassproben:  
uns erwartet ein wunderbarer Jahrgang, der diesen Ausnahme-Sommer  
vortrefflich widerspiegelt.“ – Cornelius*



© djfeth&schroeder



DNA023518	Weißburgunder - S - 2018 DV	13% Vol.	28,00 €/l	21,00 €
-----------	-----------------------------	----------	-----------	---------

### *„S“ steht für die Selektion der besten Trauben (oder für super!)*

Der Weißburgunder -S- ist stets eine Selektion der besten Weißburgunder-Trauben. In der Regel stammen diese von zwei bestens geeigneten Parzellen. Im Jahrgang 2018 waren die feinsten Trauben für Cornelius jene von der Südseite. Für ihn soll die S-Variante „nicht nur die Frucht transportieren, sondern seriös daherkommen und Flaschenreife ermöglichen.“ Das Ziel ist es, hier zudem eine größere Cremigkeit und Dichte zu provozieren als im Basis-Weißburgunder. Quasi ein Weißburgunder, der gegenüber dem Einstiegswein noch die Seidenkrawatte anlegt. Das gelingt bei Dönnhoffs neben der Traubenselektion durch ein langes Hefelager und dem Ausbau im Stück- und Doppelstückfass.

Und so ist Cornelius einer der schönsten Weißburgunder des Jahrgangs gelungen. Der Wein hat ein ausgeprägtes Bouquet, duftet nach weißen Blüten und Äpfeln von Streuobstwiesen. Ein Hauch Mandeln und etwas Mirabellen strahlen durch. Welch Intensität im Glas! Auch dieser Wein ist wieder (wie fast alle Weine, seitdem Cornelius voll aktiv im Weingut ist) besonders trocken vergoren worden. Ein wunderbar dichter und dezent cremiger Weißburgunder, dem eine gewisse Mineralität und weiße Frucht eigen ist. Hier scheint nichts ermüdend, fett oder überreif, sondern alles am rechten Fleck. „Man konnte 2018 nicht nach Schema F arbeiten. Ich musste den Lesetermin abstimmen und hierauf meine Weinberge früh einstellen, sodass eine Reife vorhanden ist, aber eben noch keine zu hohe Zuckerreife. Zudem habe ich beim Ausbau gespielt, zügigere Maischestandzeiten genutzt, das war der Schlüssel zum Erfolg neben einem minimalen aufrühren der Hefen. Sonst wurden die Burgunder 2018 zu breit.“ Wenn man Cornelius so zuhört, weiß man einfach, dass hier jemand tätig ist, der sein Handwerk mehr als nur versteht. Er fühlt, beobachtet und agiert stets mit der Stilistik im Kopf, die er in seinen Weinen sucht. Daher hat er nicht umsonst wohl zusammen mit Wagner-Stempel, Fürst und Tim-Fröhlich dieses Jahr die feinsten Burgunder eingefahren! Gratulation Cornelius!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis nach 2028.*





DNAo23218      Weißburgunder-Chardon. „Stückfass“, tr. 2018 DV    12,5% Vol.    23,33 €/l      17,50 €

### *Ein Meisterwerk, bei dem sich die beiden Rebsorten ideal ergänzen!*

Dönnhoffs Cuvée vom Weißburgunder und Chardonnay ist ein evergreen des Sortiments. Die Besonderheit: Der Wein wird von Anfang an als Einheit behandelt, also Weißburgundertrauben mit Chardonnay zusammen im Tank vergoren. Die im Stückfass ausgebaute Burgunder-Cuvée ist eine deutlich gehaltvollere Angelegenheit als der Weißburgunder -S-, ein echter Essensbegleiter! Mitnichten handelt es sich hierbei allerdings um einen grobschlächtigen und fetten Wein.

Cornelius achtete 2018 besonders auf die Frische. Daher presste er die Trauben samt Stängel, wodurch mehr Säure erhalten blieb. Die ist nötig, um sich vital durch diesen zartcremigen und vielschichtigen Wein zu bohren. Sie gibt ihm regelrecht das Rückgrat. Die Cuvée duftet blumig und nach Sanddorn. Am Gaumen ist das ein präziser Wein, dessen Hefelager Schmelz mitbringt. Der Chardonnay gibt dem Wein eine große Tiefe und eine leicht rauchige Art, der Weißburgunder erleichtert die Cuvée, lässt sie vital und auch fruchtig dastehen. „Wir mussten ganz schön viel im Weinberg arbeiten und diese darauf rechtzeitig einstellen, um solch einen Wein einzufahren. Das begann damit, dass wir viel Humus gefahren haben und mit einer Strohabdeckung (wie bei Kühling-Gillot) den Wasserhaushalt in den Weinbergen über den Sommer regulierten. Wichtig war auch ein richtiges Laubwandmanagement zu betreiben, die Trauben mit spätem Laubschnitt im Schatten zu halten und oberhalb der Traubenzone Blätter anzunehmen, damit das Wachstum eingeschränkt wurde. Am Ende war es die Kombination aus allem. Wir haben alles auf eine Karte gesetzt und hoch gepokert und einen neuen Erfahrungshorizont bekommen, was Jahre wie 2018 angeht. Wir haben ja gelernt mit warmen Jahrgängen umzugehen. 2005 war warm, 2007, 2009 und auch 2011.“ Für uns einer der absoluten Burgunder-Favoriten des Jahrgangs 2018!

**NEU bei  
Pinard de Picard!**

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis nach 2028*



DNA020118	Dönnhoff Riesling, trocken 2018	DV	11,5% Vol.	14,53 €/l	10,90 €
-----------	---------------------------------	----	------------	-----------	---------

### Legendärer Gutswein des Ausnahme-Jahrgangs 2018!

Weil er die Stilistik des Hauses perfekt einfängt, weil er einen Vorgeschmack auf die großen Weine gibt, weil er einfach immer mehr bietet, als man sich von einem Gutswein erwartet. Mit großen Erwartungen fiebern wir dem Erscheinen des neuen Jahrgangs von Cornelius und Helmut Dönnhoff entgegen. Und da ist er nun, der erste Wein aus 2018. Ja wie schmeckt er denn nun?

*„Wir können uns auf einen kraftvollen, aber dennoch eleganten Jahrgang freuen, der auch im Bereich der Guts- und Lagenweine viel Freude machen wird.“*

Präziser kann man es kaum formulieren, alles andere muss man selbst erleben. Dieser Wein von vulkanischen Böden aus Oberhausen und Niederhausen hat das Potenzial, in Blindproben zweifelsfrei als Dönnhoff-Wein erkannt zu werden. Denn er ist so nahetypisch, dass wir ihn in jeder Sensorikschulung an oberster Stelle für einen Bilderbuch-Nahe-Riesling sehen. Dieser kräftig intensive Duft nach reifer Steinobstfrucht, allen voran Aprikosen, etwas Golden Delicious und weiße Blüten. Allein das Bouquet des Weines ist dieses Jahr derartig präsent und offen, dass uns direkt ein breites Grinsen ins Gesicht geschrieben steht. Ein Hauch Muskatnuss gibt der Nase noch Würzigkeit hinzu, verleiht ihm eine andere Dimension. Am Gaumen fegt er federleicht über die Zunge, nur 11,5% vol. hat Cornelius dieses Jahr eingefangen. Und das war wahrlich eine Meisterleistung. Denn wie in keinem anderen Jahrgang zuvor, definiert in 2018 der exakte Lesezeitpunkt die Aromatik des Weines. Die früheste Lese der Weingutsgeschichte hat der warme Sommer ergeben. Und ein Wein wie dieser zeigt, wie wichtig es war, nicht zu lange zu warten. Und so haben wir einen feinen Nahe-Riesling mit Rasse und Cremigkeit am Gaumen, der mit Aromen nach reifen Nektarinen und Ananas daherkommt und die feine Würzigkeit der Vulkanböden durchklingen lässt. Dieser 2018er ist ungemein charmant und anregend. Die dezente Cremigkeit und die satte Frucht strahlen um die Wette.





DNA021818	Tonschiefer Riesling trocken 2018 DV	12,5% Vol.	18,00 €/l	13,50 €
-----------	--------------------------------------	------------	-----------	---------

### Hier trennt sich die Spreu vom Weizen!

2018 bescherte uns einen Ausnahme-Sommer, der die Trauben vollreif werden lies. Man musste allerdings auch den richtigen Zeitpunkt der Lese abschätzen können, denn wer dieses Jahr zu lang wartete, der erntete zwar hochreifes Lesegut, allerdings Weine ohne Spannung, wie wir sie in einem Riesling erwarten und lieben. Und 2018 hat Cornelius sich entschieden, so früh wie nie zuvor zu lesen. In Schlüsselmomenten die richtigen Entscheidungen zu treffen und vom gewohnten Fahrplan abzuweichen, diese Fähigkeit und Erfahrung unterscheidet dann final, welche Weine im Glas landen. Hier trennt sich die Spreu vom Weizen! Und bereits Helmut merkte einst an: „Die Natur ist für die innere Balance und Harmonie in einem großen Wein verantwortlich. Ihr müssen wir zuhören und ihren Willen akzeptieren! Denn die Harmonie ist das innerste Bestreben der Natur, eine Entwicklung, in die der Mensch nur sehr behutsam eingreifen sollte, um die Brillanz eines Weines zu erhalten.“

Und daher schmeckt der Tonschiefer-Riesling auch dieses Jahr würzig und straff. Genau so muss das sein! Ein Hauch Maiglöckchen, Golden Delicious und asiatische Birne schweben im Bouquet umher. Das wirkt kühl und präzise. Und am Gaumen erleben wir einen Riesling in athletischer Reinform. Drahtig, durchtrainiert, die Muskeln anspannend. Dabei deutlich dichter und komplexer als der bereits fantastische Gutsriesling. Doch hier kommt die Schieferwürze noch mehr zur Geltung, das Terroir tritt verstärkt in den Vordergrund. Schieferwürze schneidet die Streuobstwiesenfrucht entzwei, gleichwohl bleibt die Säure fluffig weich, was den trocken durchgegorenen Riesling schon jetzt als perfekten Sommerwein prädestiniert. Seit über 30 Jahren zählen die Weine der Familie Dönnhoff zum Besten, was die Nahe und Deutschland zu bieten hat. Genau wegen Weinen wie diesem.

DNA021518	Kreuznacher Kahlenberg 1. Lage, Riesling tr. 2018	12,5% Vol.	24,66 €/l	18,50 €
-----------	---	------------	-----------	---------

### Der wohl meist unterschätzte Wein im Hause Dönnhoff!

Helmut Dönnhoff hat haargenaue Erinnerungen an kleinste Details seiner Kindheit und Jugend. Seine persönlichen Entwicklungslinien lassen sich daher bis in seine Jugendzeit zurückverfolgen. Sie haben ihren Ursprung an der sonntäglichen Teilnahme an seines Vaters Frühschoppen zu Hause oder bei befreundeten Kellermeistern und Winzern. Der kleine Helmut saß stets am Rande des Kreises und lauschte aufmerksam den Gesprächen von elf der Granden der Region und erfuhr so alle Details der Winzerarbeit seiner näheren Heimat. Er sog das Wissen der Altvorderen förmlich in sich auf. Und er entwickelte eine tiefe emotionale Beziehung zu den einzelnen Lagen. Als er beispielsweise das „Dellchen“ neu erworben hatte, entschuldigte er sich bei der „Hermannshöhle“: Sie solle ihm nicht kram sein, dass sie jetzt Helmut's Zeit mit dem Dellchen teilen müsse. In dieser intimen Nähe zu seinen Lagen offenbart sich ein menschlicher Charakterzug, das Bestreben, mit seinen Weinbergen im Reinen zu sein und zu wissen, welche Talente sie besitzen. Das setzt Zeit und eine intensive Beschäftigung damit voraus. Daraus erwuchs ihm die Kraft, die Weine entsprechend zu gestalten.

Helmut sah auch stets eine starke Verpflichtung zur Weitergabe der eigenen Erfahrungen an Sohn Cornelius. Er selbst hatte ja ungemein faszinierende Lehrmeister in seiner Jugend und seiner Lehrzeit erleben dürfen und noch heute hält er mit ihnen innere Zwiesprache. Auch und gerade, als er in Bad Kreuznach den legendären „Kahlenberg“ erworben hat. Helmut hatte diese steile Traditionslage während seiner Ausbildung 1966 als junger Bursch kennengelernt. Niemals hätte er auch nur im Traume daran gedacht, einst diesen, seinen Lehrlingsweinberg, als Eigentümer besitzen und hier eigene Weine anbauen zu können. So konnte er sein Glück vor knapp 20 Jahren gar nicht fassen, als er dieses „neue Kind“ in seinen Betrieb eingliedern konnte.

In Bad Kreuznach kommt vom Rhein her der Frühling stets früher ins Tal und ergibt so eine frühere Reife der kleinbeerigen Träubchen. Und mit diesem vor 50 Jahren so renommierten Kahlenberg, in dem sein verehrter Lehrmeister dem jungen Helmut so viel über den Weinbau beigebracht hat, fasst Helmut jetzt zwei Entwicklungslinien zusammen. Er hat sein väterliches Weinbergserbe vermählt mit den Besitztümern seines alten Lehrmeisters und dieses jetzt an Cornelius weiter gegeben. Ein Kreis, Helmut's Lebenskreis quasi, hat sich geschlossen. Und die Familie Dönnhoff gibt jetzt einer uralten Renommierlage der Nahe ihre hohe weltweite Reputation zurück.





Diese Südlage mit viel Lösslehm und Quarzit ist klimatisch ganz anders als die dem Weingut in Oberhausen nahegelegenen Weinberge. Im engen Tal um Oberhausen ist die Luft nachts kälter und tagsüber extrem warm. In Bad Kreuznach, etwas 10 Kilometer Luftlinie vom Weingut entfernt, beim Kahlenberg, ist das Tal breiter geöffnet, es gibt weniger krasse Tag-Nacht-Unterschiede und in den steilen Lagen wird es nicht so warm. Die unterschiedlichen Temperaturverläufe ergeben folglich einen anderen Typ Riesling. „Wir arbeiten uns ja immer von der unteren Nahe bei Bad Kreuznach über Norheim und Niederhausen nach oben. Daher beginnen wir im Kahlenberg immer vier bis fünf Tage früher mit der Ernte als bei den Lagen ums Weingut.“ Und Cornelius hat einen ganz wunderbaren Kahlenberg eingefahren. Er schützte die Lage mit Stroh über den warmen Sommer, anstatt Wasser zu fahren. Und schätzt 2018 hier extrem stark ein. „Die Menge und Qualität stimmt bei jenen, die dieses Jahr richtig gearbeitet haben.“

Er, der Weinbautechniker, ist auch ein Praktiker: „Man muss auch reagieren in Jahren wie 2018, nicht nur nachdenken,“ sagt er schmunzelnd. Man schmeckt sofort, dass Cornelius intuitiv richtig reagiert hat. Der Kahlenberg ist ein kraftvoller Riesling, der eine wärmere Mineralik als beispielsweise der Tonschiefer verströmt. Er ist schon farblich intensiver. Am Gaumen ist das ein runder Riesling, mit intensiver Mineralität, die salzig schmeckt, wie eingelegte Salzzitronen. Er ist puristisch, aber kraftvoll, besitzt eine angenehme Struktur, die jetzt in der Jugend einen der verführerischsten Rieslinge hervorbringt. Und bei aller Cremigkeit mangelt es ihm niemals an Präzision und Filigranität. Ein wunderbarer Kahlenberg, wie wir ihn lieben. Vielleicht Dönnhoffs meist unterschätzter Wein?

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis nach 2031*



DNA024118

Roxheimer Höllenpfad 1. Lage, Riesling tr. 2018 12,5% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

## Grandiose Lage, geprägt vom roten Sandstein!

„Diese ist hier bei uns im Weingut einer unserer Lieblingsweine geworden.“ – Cornelius Dönnhoff

„Schon wenn man den Most probiert, schmeckt man Roxheim direkt heraus.  
Das haben nicht viele Weinberge, aber hier ist die Herkunft ganz deutlich.“ - Cornelius

Der Roxheimer Höllenpfad hat eine ganz besondere Geschichte und war dieses Jahr wohl unsere Wiederentdeckung des Jahres! Mit dieser exquisiten Rieslinglage hat Helmut sich seinen letzten offen gebliebenen Jugendtraum erfüllt. Denn es gab eine steile Traditionslage, die er schon als Kind bewunderte und von der er niemals glauben konnte, sie jemals in seinem Portfolio haben zu können: Ein südlich orientierter sehr steiler Wingert, in der im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts weltberühmten Lage Roxheimer Höllenpfad! Dieser traditionsreiche Klassiker der Nahe, qualitativ gesehen auf herausragendem Grand Cru Niveau, wurde schon vom alten Reichspräsidenten Hindenburg getrunken und hochgeschätzt. Es ist der rote Fels im Roxheimer Höllenpfad, der diesen stilistisch singulären Riesling so unverwechselbar macht wegen seiner salzigen Mineralität, seiner schier unfassbar tänzelnden Art auf der Zunge, seinen komplexen Aromen und seiner knochentrockenen Stilistik. Die Lage Höllenpfad erinnert uns zudem wegen ihrer Steilheit und ihres roten Untergrunds ein bisschen an die zuletzt erworbenen Weinberge Klaus Peter Kellers im weltberühmten Roten Hang bei Nierstein, und sein Name leitet sich wohl von zwei Phänomenen her: Einmal scheint dieser Steilhang im berührenden Abendlicht einer „roten Hölle“ nicht unähnlich und zudem fällt darin zu arbeiten höllisch schwer. Klimatisch fällt der Höllenberg ähnlich aus wie die Lage Kahlenberg. Doch ist die Lagenstruktur etwas windoffener, dadurch kühler. Beide Lagen vereint der frühere Vegetationsverlauf. Und wenn Helmut vom Höllenpfad spricht, gerät er trotz aller physisch anstrengender Bearbeitung der Lage schnell ins Schwärmen. Denn für trockenen Riesling ist die Lage geradezu prädestiniert, sie schreit danach, einen großen trockenen Wein hervorzubringen. Es herrscht kaum Botrytisgefahr, die kleinen Beeren sind lockerbeerig und selbst bei Regen trocknet der Boden schnell aus, da er so leicht ist.

Auch Cornelius hat eine innige Verbindung zum Höllenpfad und zählt ihn zu seinen Lieblingsweinen. Dieser südausgerichtete Weinberg mit seinem roten Sandstein ist einzigartig. Nur hier an dieser Stelle erhebt sich das rötliche Gestein an der Nahe. „Schon wenn man den Most probiert, schmeckt man Roxheim direkt heraus. Das haben nicht viele Weinberge, aber hier ist die Herkunft ganz deutlich.“ 2009 erwarben die Dönnhoffs diese feine windoffene Lage, dessen Etikett ein kleines Teufelchen ziert. Eine Hommage an das ursprüngliche Etikett des Vorbesitzers, der heute nur noch Landwirtschaft betreibt

# ROXHEIMER HÖLLENPFAD

Riesling Beerenauslese



BESITZUNG:  
*Carl Andres*

NAHE

WEINGUT  
GUTLEUTHOF  
Bad Kreuznach  
Seit 1805 im  
Besitz der Familie



ORIGINAL-  
ABFÜLLUNG



©AndreasDurst



## *Der Teufel bewachte stets das beste Fass!*

Dieser kraftvolle Riesling nimmt uns schon in der Nase gefangen. Er überzeugt mit seinem dichten Bouquet, das intensiv nach gelben Früchten, Steinobst und würzig-mineralischen Anklängen duftet. Am Gaumen nimmt der Riesling viel Raum ein, ist dabei griffig und würzig. Die Frucht, die im Hintergrund mitschwingt, ist rot. Rote Äpfel, Johannisbeeren, die von Kräutern umgeben sind, und ein Nachhall mit eingelegten Salzzitronen, der enorm erfrischt.

Das ist komplex und charmant zugleich, hat aber eine grandios kräftige Struktur und Potenzial für viele Jahre. Für uns hat bereits der ‚normale‘ Höllentpfad definitiv Großes-Gewächs Niveau!

Kein Wunder, dass Kenner und Liebhaber großer Nahe-Rieslinge begeistert sind: So jubilierte Stuart Pigott in der FAZ über seinen Vorgänger: „Die Nahe ist um eine Neuheit reicher: Ein Weißwein, der den geschmacklichen Rahmen sprengt!“

Und dann erläutert dieser große Rieslingkenner der Welt: „Der Rahmen des gewohnten Geschmacks lässt sich durch die Reaktivierung von Weinberglagen sprengen, in deren Bewirtschaftung lange Zeit kein großer Ehrgeiz gesteckt wurde. Ein wichtiges aktuelles Beispiel ist der Höllentpfad von Roxheim/Nahe. Wie viele der erstklassigen, aber weniger bekannten Lagen des Gebiets liegt der von kargem rotem Buntsandsteinboden geprägte steile Südhang mit spektakulärem Blick über die umliegenden landwirtschaftlichen Flächen etwas abseits vom eigentlichen Nahetal. Zwei Hektar mit alten Reben und einem Hektar Brachfläche hat das Weingut Dönnhoff in Oberhausen/Nahe 2010 im Höllentpfad übernommen und, wie Helmut Dönnhoff sagt, ‚zuerst einmal zurück ins Leben geholt‘. Der Reiz für Helmut und seinen Sohn Cornelius lag in der Erweiterung ihres Hauptbesitzes in Schlossböckelheim, Niederhausen und Norheim an der mittleren Nahe, wo grauer Schiefer und Vulkansteine vorherrschen, um eine Weinberglage mit ganz anderem Gesteinsboden. Trotz seiner erheblichen Kraft bleibt dieser neue Wein schlank und spannungsgeladen mit einer ausgeprägten Würze im Finale. Sehr frisch wirkt er und bei optimaler Lagerung hat er mindestens zehn Jahre vor sich. Es handelt sich um einen neuen Spitzenwein des bekannten Betriebs, der aber deutlich niedriger im Preis liegt als die Großen Gewächse.“  
Unsere Wiederentdeckung im Weingut Dönnhoff! *Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2020 bis etwa 2040.*

DNA024318 Kreuznacher Krötenpfuhl Riesling Kabinett 2018 DV 9,5% Vol. 17,20 €/l 12,90 €

## Krötenpfuhl, eine Lage, die auf jeder Beobachtungsliste stehen sollte!

Die rund 5 Hektar kleine Lage in Bad Kreuznach, der Krötenpfuhl, ist der heimliche Rising-Star des Weinguts. Bereits im Vorjahr berichteten wir, dass es sich lohnt, die Weine vom Krötenpfuhl genauer zu betrachten. Erstmals in 2017 füllte Cornelius auch ein Großes Gewächs aus der von Schotter und Quarzit durchzogenen Lage, die übrigens seit Übernahme durch das Weingut Dönnhoff dank der hervorragenden Wasserversorgung durch einen zugrundeliegenden Brunnen frei von Dünger bewirtschaftet werden kann.

Unser Eindruck beim Genuss dieses herrlich verspielten und expressiven Kabinetts ist, dass dieser Lage eine ungemein impulsive Art eigen ist. 2018 zeigt der Kabinett noch mehr als im Vorjahr. Dieser kraftvolle Kabinett überzeugt uns mit überbordender Exotik, dem Duft nach reifen Aprikosen, Ananas und Mandarinschale. Und am Gaumen bietet dieser Kabinett eine beeindruckende Kür. Würzige und fruchtige Noten gleiten über die Zunge, fächern den intensiven Wein in seiner Aromatik auf, bevor er dann federleicht, nur den Eindruck von frischen Zitronen und Yuzu hinterlassend, in einem tollen, animierenden Abgang endet. So muss Kabinett nachhallen. Das ist ein expressiver und kräftiger Kabinett, der gleichzeitig vor allem ob seiner traubig-saftigen Aromatik leicht und charmant daherkommt.



DNA024818 Niederhäuser Klamm, Riesling Kabinett 2018 DV 9% Vol. 19,33 €/l 14,50 €

## Die Klamm ist auf der Überholspur!

Die Niederhäuser Klamm ist eine geniale Lage. Jakob Schneider besitzt hier fantastische Parzellen, aus der er einige seiner besten Weine herausholt. Und auch Dönnhoffs sehen in der Lage großes Potenzial. Das spannende: Jakob Schneider besitzt hier die oberen Parzellen und Cornelius Dönnhoff die tiefer gelegenen Parzellen. Doch im Schatten der legendären Niederhäuser Hermannshöhle vergisst man die Klamm nur all zu leicht. Wir waren so verückt vom 2018er Kabinett, dass wir diesen unbedingt in unser Portfolio aufnehmen mussten.

Die Trauben für die Klamm gehen oft in den Tonschiefer-Riesling ein, denn der Boden besteht aus Schiefer und vulkanischem Hartgestein. 2018 gab es aber eine Partie solch exzellenter Trauben für einen Kabinett, dass Cornelius diesen Wein separat füllen musste. Es scheint uns fast so, als ob die Klamm die expressivere Version der Hermannshöhle ist. Hier ist die Würzigkeit nochmals ausgeprägter. Das ist ein Kabinett mit saftiger Frucht und zarter Würze, der eine ideale Frucht-Süße-Säure-Balance aufweist. Eine kraftvolle Steinfrucht zieht sich durch diesen zarten Riesling, der federleicht am Gaumen schwebt und puren Trinkfluss verkörpert. Ein wunderbarer Kabinett! Dieser intensive fruchtige und finessenreiche Kabinett mit eleganter Säure ist das Paradebeispiel eines klassischen Rieslings von der Nahe. Unter der behutsamen Regie von Cornelius meisterlich vinifiziert, ist die Klamm für uns ganz klar einer der schönsten und vibrierendsten Weine unseres Lieblingsprädikats Kabinett im Jahrgang 2018!

**NEU bei  
Pinard de Picard!**

*Zu genießen ab sofort und bis nach 2035.*

DNA020518

Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett 2018

DV 9% Vol. 18,53 €/l

13,90 €

## DER Klassiker von unglaublicher Balance. Coup de Coeur von Pinard de Picard!

Dieser Kabinett aus unserer Lieblingslage für federleichte fruchtsüße Weine, sahnte bereits im Vorjahr 94 Punkte von Stuart Pigott ab, der schwärmte: „Die Balance ist so perfekt, dass man nicht über Süße oder Säure nachdenken muss.“

Die Steillage „Leistenberg“ galt schon in legendären Vorzeiten als eines der besten Naheterroirs, das spannende Gewächse voller Rasse, Finesse und Ausstrahlung hervorbringt, die zu begehrten Kultgewächsen wurden und von Liebhabern in aller Welt gesucht werden. Die Südosthänge mit Grauschieferverwitterungsböden sind besonders geeignet für fruchtsüße Prädikate wie den Kabinett, geraten niemals zu süß, denn der Edelpilz Botrytis entsteht hier nur äußerst selten. Kein Wunder, fand sich Cornelius Leistenberg-Kabinett letztes Jahr unter den Jahrgangsfavoriten, erzielte sensationelle 94 Punkte bei Stuart Pigott. Der war jedoch nicht so schnell wie wir mit seinem Urteil, und wir zweifeln stark daran, dass in einem Jahrgang wie 2018 eine niedrigere Wertung möglich sein wird.

Dieser charmante Kabinett duftet zunächst enorm traubig, wie ein Gang durch Riesling-Weinberge, kurz vor der Lese. Dann gewinnt das Bouquet an Opulenz, die Nahe-Nase breitet sich aus. Mandarinschale, gelbe Äpfel und Zitrone. Noch mehr als in der Nase verführt dieser geniale Kabinett am Gaumen. Dort ist er zart und subtil, verspielter noch als der würzige Krötenpfuhl. Dazu trägt auch die angenehm frische, aber weiche Säure bei, die in Akazienhonig, Schieferwürze und Apfelspalten eingebettet ist. Dieser schwebende, immer noch filigran-finessenreiche Kabinett mit einem phantastischen Süße-Säure-Spiel auf der Zunge ist ungemein präzise, elegant und aromenintensiv, ein Referenzwein eines klassischen Kabinetts der Nahe! Im internationalen Kontext hängt er preislich viele Weine ab! Ein beschwingter, fröhlicher Kabinett, der zum „ewigen“ Weitersüffeln animiert. Übrigens auch ein phantastischer Aperitifwein!



Markus Budai: „Dönnhoffs Leistenberg war der allererste Kabinett überhaupt, den ich jemals im Glas hatte. Und mit jedem Jahrgang kommen die Gefühle und die Begeisterung auf, die ich damals verspürte. Der Leistenberg ist ein Parade-Kabinett, niemals zu süß, immer von purem Trinkfluss geprägt. Ein Evergreen bei Dönnhoffs, zu dem ich eine ganz persönliche Beziehung habe, hat er doch meine erste Weinbegeisterung für feinherbe Weine entfacht.“

DNA023918	Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese 2018	8,5% Vol.	25,26 €/l	18,95 €
-----------	---	-----------	-----------	---------

### Wie eine expressivere Version des Dellchens

Lange Jahre führte diese Schiefersteillage, die urkundlich älteste Weinbergslage der Nahe, ein Schattendasein in der Wahrnehmung der Dönnhoffchen Kollektion, ihr Potential wurde vielfach verkannt. Doch in den herausragenden Jahrgängen 2001, 2002 und 2004, erbrachte sie derart traumhafte Weine (so erhielt der 01er von Parker 94 Punkte, der 04er gar 95), dass ihr Image, aber nicht ihr Preis, sich dramatisch veränderte: die Nachbarlage des Dellchens, eine reine Südlage, fasziniert mit expressiver Frucht. Cornelius Dönnhoff erklärt uns die Charakteristik des Kirschhecks: „Der Nachbarweinberg des Dellchens ist ja südausgerichtet und windoffen, ganz anders als das windstille, da fast schon versteckte Dellchen. Die Windoffenheit ergibt folglich Rieslingtrauben mit höherer Säure, daher ist die Lage ideal geeignet für fruchtsüße Weine im Spätlesebereich.“

Im Glas tummeln sich reife Aprikosen und Pfirsiche, die von einer rotwürzigen Aromatik begleitet werden. Die kerngesunden Trauben des Jahrgangs 2018 („An der Nahe gab es dieses Jahr quasi keine Botrytis.“) ergeben einen aromatischen, hochkomplexen und dank des vibrierenden, guteingebetteten Säuregerüsts verspielten Riesling, der samtig und weich über den Gaumen gleitet wie Honig. Die tropische Frucht, die sogar etwas Mango und Passionsfrucht verströmt, wird hier an rassige Zügel gelegt. Ein Riesling, der Frühlingsstimmung auf den Gaumen zaubert, dabei gleichermaßen „intellektuell“ wie hedonistisch ist. Ein Spaßmacher, der uns so viel Freude bereitet, dass man fast vergessen könnte, dass dieser seriöse Wein durchaus ein Reifepotenzial von mindestens 20, in guten Jahren wie diesem aber auch 30 Jahren in sich trägt. Wäre da nicht die herrliche Fülle und Dichte, man könnte glauben, einen zauberhaften Kabinettwein im Glase zu haben, keine Spur von Fett, dafür aber die sprudelnde Quellenklarheit eines unberührten Baches im frischen Frühling.

Für uns eine der Lagen, die sich nach wie vor völlig zu Unrecht unter dem Radar bewegen, dafür aber für Weinliebhaber um so preiswerter sind und für Gänsehaut sorgen.

*Zu genießen ab sofort, Potential bis wenigstens 2040.*

DNA020618	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese 2018	8,5% Vol.	39,93 €/l	29,95 €
-----------	---	-----------	-----------	---------

### Spätlese in Vollendung!

Liebe Kunden, schon mit Helmut Dönnhoff zählte es zu unseren größten Vergnügen, in der Probierstube den Geschichten und Anekdoten über die einzelnen Lagen zu lauschen. Wenn Helmut über seine Lagen spricht, dann sind die Gespräche geprägt von einer innigen Beziehung wie zu eigenen Kindern. Und manchmal fast schon ehrfürchtig und devot, wohlwissend, dass es die Natur und das Terroir sind, die große Weine ergeben. Auch Cornelius hat dieses Feingefühl für die Lagen, kennt sie alle bis in den letzten Winkel. So vergleicht er die Hermannshöhle mit der Brücke in der Jugend: „Die Brücke ist gut, sagt es aber nicht, die Hermannshöhle posaut es raus.“ Und Papa Helmut wertet dazu: „Hermannshöhle ist hohe Schule, schwer zu knacken.“

„Hohe Schule“. Dem können wir uns fast sprachlos anschließen. Die Spätlese aus der Hermannshöhle spielt ganz einfach in einer eigenen Liga. In all den Jahren, egal ob warm oder kalt, einfach einzufangene Jahre oder herausforderungsvolle, setzt sich die Hermannshöhle eisern ab und legt Zeugnis ab von ihrer Stärke. Diese Krönung des Prädikats ist ein Riesling mit allen Anlagen, um zur Ikone zu werden. Denn die 18er Spätlese zeigt sich bei allem Renommee dieser Lage von besonderer Güte. Sie wirkt erhaben und mineralisch, tänzelt nobel über den Gaumen und wird im Ausklang immer feiner. Attribute wie Kraft und Opulenz können die Größe der Hermannshöhle nicht treffend beschreiben. Sie ist einfach „ein Wein, den man still genießen muss“, sagt Cornelius. Schlagwörter wie Feinheit, Eleganz und Ener-





gie nähern sich der Parabel am ehesten an, doch man kann diesen Wein niemals mit Worten in Gänze erfassen. Es sind eben nur Worte, die nur unzulänglich zu beschreiben versuchen, welche Gefühle diese Spätlese auszulösen im Stande ist (Stuart Pigott versuchte vergangenes Jahr, dies in Zahlen auszudrücken und zückte 99 Punkte, aber auch dies ist eben nur eine Zahl, ohne Leben). Es ist die elektrifizierende Art dieser Spätlese, die uns in den Bann zieht. Dieser feine, vom Schiefer geprägte Duft, die in der Jugend zarten weißen Blüten, die neben etwas Muskatnuss umherschwirren. Die Frucht, bestens eingewoben am Gaumen, besteht aus Steinobst. In allerlei Facetten und Reifegraden. Es ist die Klarheit, welche diese Spätlese so eindrucksvoll dastehen lässt und die ungemeine Spannung, die der Wein aufbauen kann, ohne Kraft aus dem Alkohol zu ziehen. Die Hermannshöhle ist ein sanfter Riesling, dicht und fein mineralisch am Gaumen. Sie tänzelt umher, sie verführt mit subtilen Reizen und hat dadurch ihre ganz eigene Klasse.

*Zu genießen ist diese fantastische Spätlese bereits jetzt, ihren Höhepunkt und erste Reife aromen wird sie erst in ca. 10 Jahren offenbaren, Reifepotenzial bis 2050 ist vorhanden und durch alte Jahrgänge eindrucksvoll bewiesen.*

DNA022218 Oberhäuser Brücke „Monopol“, Riesling Spätlese 2018 8,5% Vol. 34,53 €/l 25,90 €

## Von der ‚Schattenseite‘ des Versteigerungs-GGs gelesen! Spätlese-Klassiker aus Monopollage

Legenden sterben niemals. Und so wird auch diese phantastische Spätlese jedes Jahr in homöopathischen Dosen neu geboren! Diese „ewige Rivalin“ der Hermannshöhle stammt aus einer nur 1ha großen, in unmittelbarer Nähe des Flusses liegenden Parzelle in Dönnhoff'schem Monopolbesitz (bestes Rebmaterial, von Cornelius' Urgroßvater bereits angepflanzt), die aufgrund ihrer Bodenstruktur (hohes Wasserhaltevermögen, da Lehmschichten über Schiefer) und der Typizität ihrer Weine als kleinste Einzellage der Nahe separat klassifiziert wurde: ein Terroirwein legendärer Güte.

## Die Oberhäuser Brücke ist die 'ewige Rivalin' der Hermannshöhle – ein Terroirwein legendärer Güte!

Wie Sie wissen, werte Kunden, gibt es seit dem Jahrgang 2015 auch ein Großes Gewächs aus der Oberhäuser Brücke. Die zunehmende Klimaveränderung erlaubt dies. Spektakulär finden wie die Technik, wie beide Weine entstehen. So nutzt Cornelius für diese kühle (früher für trockene Weine gar zu kühle und feuchte!) Lage die unterschiedlichen Sonnenverhältnisse aus. Von der sonnenzugewandten Seite der Rebstöcke liest er die Trauben für den trockenen Versteigerungswein, von der Schattenseite, wo die Säuren höher ausfallen, die Spätlese. Dies geschieht

direkt am Stock, Traube für Trauben in mühseliger Handarbeit! Nie war Terroir fassbarer und so unmittelbar erklärbar!

Die Brücke ist die einzige Lage bei Dönnhoffs, welche unmittelbar an der Nahe liegt. Sie ist ein Sammelurium der verschiedenen Bodenarten, die hier in ihrem Umfeld vorkommen, da diese über die Zeit durch den Fluss angeschwemmt wurden. Wir finden hier den Schiefer der Hermannshöhle, Vulkangestein im Untergrund, Kalk, Quarzit und sogar Sandsteineinschlüsse liegen hier vor. Die Nähe zur Nahe beeinflusst das Kleinklima. Es wird nicht so warm, aber nachts um so kälter, denn die Kaltluft der umliegenden Berge strömt hier ein. Die Spätlese schmeckt tatsächlich wie die süße Variante des Großen Gewächses. Allein das Bouquet mit der schiefbrig-rauchigen Nase, dann Pampelmuse, Ananas und Kräutern spannt einen Bogen, der Gänsehaut entstehen lässt. Ultrafein, keine Exotik zeigend, sondern Straffheit und Eleganz ausstrahlend. Die Säure ist gut integriert, wirkt subtil. Sie belebt diese Spätlese so sehr, dass man sie bereits jetzt im jugendlichsten Stadium direkt nach der Füllung wegtrinken kann. Und dann ist das hier eben kein einfacher Spaßwein, sondern einer der größten Weinwerte, welche die Rebsorte Riesling hervorbringen kann. Ein Monument mit mineralischem Fußabdruck, voller Potenzial und Strahlkraft. Beeindruckend ist die Feinheit und Länge dieser Spätlese, die so nobel am Gaumen kreist. Das ist Spätlese-Klassik!

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2029, Potential bis nach 2050.*



DNAo24018H Niederhäuser Hermannshöhle Riesl. Auslese GK 2018 (0,375l) 7% Vol. 69,06 €/l 25,90 €



*„Hermannshöhle ist hohe Schule, schwer zu knacken.“ – Helmut Dönnhoff*

Wenn die Hermannshöhle perfekt gelingt, gibt es nichts Größeres an der Nahe. Diese Lage erzeugt Legenden am Fließband, gleichwohl werden diese nur unter allerhöchstem handwerklichen und nervenaufreibenden Aufwand zu flüssigen Weinliebhaberträumen.

Diese Traumauslese ist das Highlight der edelsüßen Kollektion bei Dönnhoffs. Die Hermannshöhle strahlt. Diese komplexe Auslese mit leicht öliger Konsistenz ist ein Elixier aus perfekt gereiften Rieslingtrauben. Sie unterscheidet sich von der Brücke-Auslese in puncto Komplexität und Kraft, fällt deutlich kräftiger aus, hat aber die gleiche Finesse und Eleganz. Hier spricht einfach die Lage. Eine Lage, die sowohl trockenere als auch edelsüße Weine hervorbringt, die gleichermaßen zu den besten Weinen Deutschlands zählen.

Erst hinten raus, nachdem man eine Reise durch tropische Früchte und feine Cremigkeit unternommen hat, scheint der Schiefer hervor, mit subtiler Würzigkeit. Dann schlängelt sich auch die Säure durch die kräftige Frucht, erfrischt den Gaumen und deutet an, welches Potenzial wieder einmal in der Auslese steckt. Es ist einfach unglaublich, welche Tiefgründigkeit in dieser kleinen Flasche Wein steckt. Das funktioniert nach dem Zwiebelschalen-Effekt. Und genau so wird sich diese phantastische Auslese auch über die Jahrzehnte entwickeln. Sie wird immer wieder neue Aspekte zeigen, uns neue Aromenwelten erkunden lassen, dabei aber in jedem Jahrzehnt eine besondere Attraktivität besitzen. Das ist die Stärke der allerbesten Auslesen, dass sie zu jeder Zeit unglaublichen Trinkgenuss bieten. Große Kraft paart sich mit spielerischer Leichtigkeit und glockenklarer Stilik. Eine ureigene Dimension einer Auslese!

PS: Von diesem Traumstoff gibt es nur wenige Flaschen. Vergangenes Jahr zeichnete Stuart Pigott sie mit der Traumwertung von 100 Punkten aus. Schnell sein lohnt sich hier!

*2017: 100 Punkte  
von Stuart Pigott!*



DNA023818H Oberhäuser Brücke, Riesling Auslese GK 2018 (0,375l) 7,5% Vol. 63,73 €/l 23,90 €

## Mythos Auslese!

Das Weingut Dönnhoff genießt einen Klassikerstatus für die edelsüßen Weine. Speziell die Auslesen sind hier seit Jahrzehnten eine Bank. Dabei betreiben Helmut und Cornelius immense Anstrengungen, um die wenigen Liter solch kostbarer Elixiere einzufangen. Das beginnt schon im Weinberg. 2018 gab es praktisch keine Edelfäule, wodurch die Trauben am Stock einfach rosiniert sind. Um die feinsten hochreifen Träubchen für diesen Wein zu selektieren, betrieben die beiden mit ihrem Erntetrupp quasi eine positive Auslese (das erklärt auch den Ursprung dieses Prädikats), gingen durch die Weinberge und sammelten händisch die besten geeigneten Früchte ein. Anschließend pressten sie die ganzen Trauben in der alten Korbpresse, einer höchst schonenden Methode, die allerdings mangels technischer Hilfsmittel die stetige Beobachtung des Pressvorgangs erfordert, der sich hier über viele Stunden ziehen kann. Aber nur so entstehen Auslesen von solch makelloser Brillanz. Und nur so wird die reife Säure erhalten und die Aromatik so glasklar. Cornelius und Helmut pressten die wenigen von Botrytis besetzten Trauben separat aus, fügen sie dann den rosinierten Trauben hinzu. Dadurch konnten sie die Klarheit der Aromatik ganz bewusst steuern und damit die Essenz des Jahrgangs herausarbeiten. Die 2018er Auslese der Brücke ist eine fast noch noblere Version der Hermannshöhle. Die kühlere Lage verströmt etwas weniger Exotik, ist in der Jugend allerdings zurückhaltender, dafür klarer in ihrer Aromatik. Hier duftet es nach hochreifen Pfirsichen und diversem Steinobst. Die Frucht ist gebündelt in einem schiefen Korsett, schlängelt sich am Gaumen in öliger Konsistenz entlang. Diese Auslese schmeckt wie der eingefangene Sommer, über den eine kalte Spätsommernachtsbrise weht. Dezent exotisch, kraftvoll und voller Energie. Diese Auslese besitzt ein Potential für ein halbes Jahrhundert und hat Trinkspaß in jeder Phase der Entwicklung!

Im In- und Ausland wird den sympathischen Dönnhoffs schon seit langem der gleiche Ruhm zuteil wie nur wenigen anderen großen Winzern der Welt (mit ihren oftmals aber wesentlich teureren Prestige-Weinen!) Die geradezu süchtig machenden Pretiosen von Cornelius und Helmut Dönnhoff legen wir Ihnen folglich ganz besonders ans Herz. Man schmeckt in jedem Wein die handwerkliche Herangehensweise und Leidenschaft dieses Traditionsbetriebs.



DNAo24618	Krötenpfuhl Riesling trocken Großes Gewächs 2018	41,33 €/l	31,00 €
-----------	--	-----------	---------

In Subskription, lieferbar ab September 2019

### *Krötenpfuhl: Großes Gewächs!*

Seit vergangenem Jahrgang gibt es ein Großes Gewächs aus dem Krötenpfuhl. Man hat es kaum bemerkt, so schnell waren die Flaschen ausverkauft. Kein Wunder, denn dieser Neuzugang unter den größten Weinen der Dönnhoffs hat es in sich. Die Lage Krötenpfuhl ist mit dem Kahlenberg vergleichbar, liegt auch nur rund 200m entfernt, hat jedoch einen höheren Gehalt an Kieseln und ist steiniger. Bislang haben Cornelius und Helmut hier immer ein hervorragendes Kabinett gefüllt, doch mit dem Jahrgang 2017 ergaben sich erstmalig derartig prädestinierte Trauben, um damit ein trockenes Großes Gewächs zu erzeugen. Und was für eines! 2018 konnte dieser Erfolg wiederholt werden! „Wir haben im Weinberg ganz gezielt auf ein Großes Gewächs hingearbeitet. Im Plateau gab es auch einen wunderbaren Kabinett, und wir konnten perfekte Trauben für das Große Gewächs lesen,“ erklärt Cornelius. „Ich finde 2018 besonders die trockenen Weine genial. Man hat eine schöne Kombination aus Reife und Straffheit.“

Krötenpfuhl ist eine ganz besondere Lage, denn dort steht ein Brunnen. Dieser stellt Dönnhoffs vor spezielle Herausforderungen, gelten dort doch absolut strenge Regularien zur Bewirtschaftung aufgrund des Brunnenwassers, das hier abfließt. Somit kann man sagen, dass diese Parzelle schon fast unter biodynamischer Bewirtschaftung gepflegt wird. Cornelius und Helmut haben hier enorm selektiert, sodass das Lesegut extrem sauber und kerngesund war. Aus diesem 1,5 Hektar großen Weinberg stammt nun der zweite Jahrgang dieses hochfeinen Weins, der im Doppelstückfass ausgebaut wurde.

Fiel es uns im ersten Jahrgang natürlich noch schwer, eine Lagentypizität herauszuarbeiten, so würden wir nun mit der um einen Jahrgang reicherer Erfahrung behaupten, dass der Krötenpfuhl die etwas kühlere Version des Kahlenbergs ist. Das ist ein würziger, intensiver Riesling, der nach reifen Zitronen duftet sowie nach Nelke, weißen Blüten und Limettenschalen. Etwas weicher als sein dicht gepackter Vorgänger, verströmt er enormen Charme. Ein leichtfüßiger Riesling, der allerdings engmaschig daherkommt, viel Potenzial besitzt.

Die Frucht ist eine Mischung aus Steinobst und einem Hauch reifer Pampelmuse. All dies wird zauberhaft unterlegt mit würzigen Noten, ganz wie bei den Kabinetten aus dem Krötenpfuhl.

Liebe Kunden, von diesem Wein gab es 2017 nur ein Fass und nach der großen Nachfrage erwarten wir, dass der Wein spätestens mit Erscheinen der ersten Bewertungen ausreserviert sein wird. Hier gilt es besonders schnell zu sein!

In Subskription, lieferbar ab September 2019

DNAo24718	Höllenspfad im Mühlenberg, Riesling trocken GG 2018	50,00 €/l	37,50 €
-----------	---	-----------	---------

### *Der zweite Jahrgang vom Senkrechtstarter unter Dönnhoffs Großen Gewächsen!*

Vergangenes Jahr haben Cornelius und Helmut Dönnhoff richtig stark nachgelegt. Gleich zwei Weine gab es neu im wunderschönen Sortiment. Und dann auch noch zwei Große Gewächse! Das macht nun satte sechs (!) Große Gewächse im exzellenten Lagenportfolio des Betriebs aus Oberhausen. Eines dieser neuen Großen Gewächse ist der Höllenspfad im Mühlenberg.

Wir erinnern uns noch daran, wie Cornelius und Helmut darüber berichteten, wie sie im letzten Jahr um einen besonderen Tank schlichen, ja diesen gar als Referenzwein des Jahrgangs betrachteten. Die Rede war vom neuen Großen Gewächs aus dem Höllenspfad (der letztjährige Geheimtipp von Sascha Speicher unter den Dönnhoff-GGs!).

Es handelt sich um ein Gewann von 4 Hektar in der GG-Lage Höllenspfad mit der Bezeichnung „Im Mühlenberg“. Es liegt mittig im Höllenspfad und wurde bereits seit einiger Zeit von den Dönnhoffs so kultiviert, dass es nun eines Großen Gewächses würdig ist. Denn im Weingut Dönnhoff ticken die Uhren langsamer, Helmut selbst sagt „Wir produzieren keine Maschinen und Schrauben“, und so wollten sich die beiden erst mal mit dem neuen Gewann vertraut machen, es verstehen. 2017 war es dann endlich soweit und mit einem grandiosen Riesling haben uns die beiden sofort mit ihrem Enthusiasmus angesteckt.



Der Höllenspfad ist 2018 ganz stark. Die ältesten Reben, die in den 60er- und 70er-Jahren gepflanzt wurden, waren das ganze Jahr über bestens versorgt und erbrachten exzellente ausgereifte Rieslingträubchen in Bilderbuchqualität! Es duftet hier nach frischen Äpfeln und Walnüssen und sogar frischer Hopfen steigt in dieser jungen und wilden Phase aus dem Glas. Das wirkt erhaben, frisch. Unter diesem jugendlichen Bouquet brodeln ganz großer Wein. Am Gaumen will der Höllenspfad schon richtig zeigen, welche Energie in ihm steckt. Druckvoller Riesling, der intensiv über den Gaumen fegt. Er wirkt noch feiner als das fruchtigere und kraftvollere Große Gewächs aus dem Krötenpfuhl. Cornelius spricht beim Verkosten davon, dass eine „Verbindung im Gehirn zwischen Landschaft und Geschmack“ entsteht. Bei der Fassprobe hat er sofort die harte Arbeit während der Lese und das ganze Jahr über im Kopf und die himmlische Landschaft. Wie schön, wenn Terroir so nahbar und unmittelbar nacherlebt werden kann. Zu Recht der Deklaration als Großes Gewächs würdig! Großer Stoff!

In Subskription, lieferbar ab September 2019

DNA021618	Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesling trocken GG 2018	50,00 €/l	37,50 €
DNA021618M	Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesling trocken GG 2018 M	53,26 €/l	79,90 €

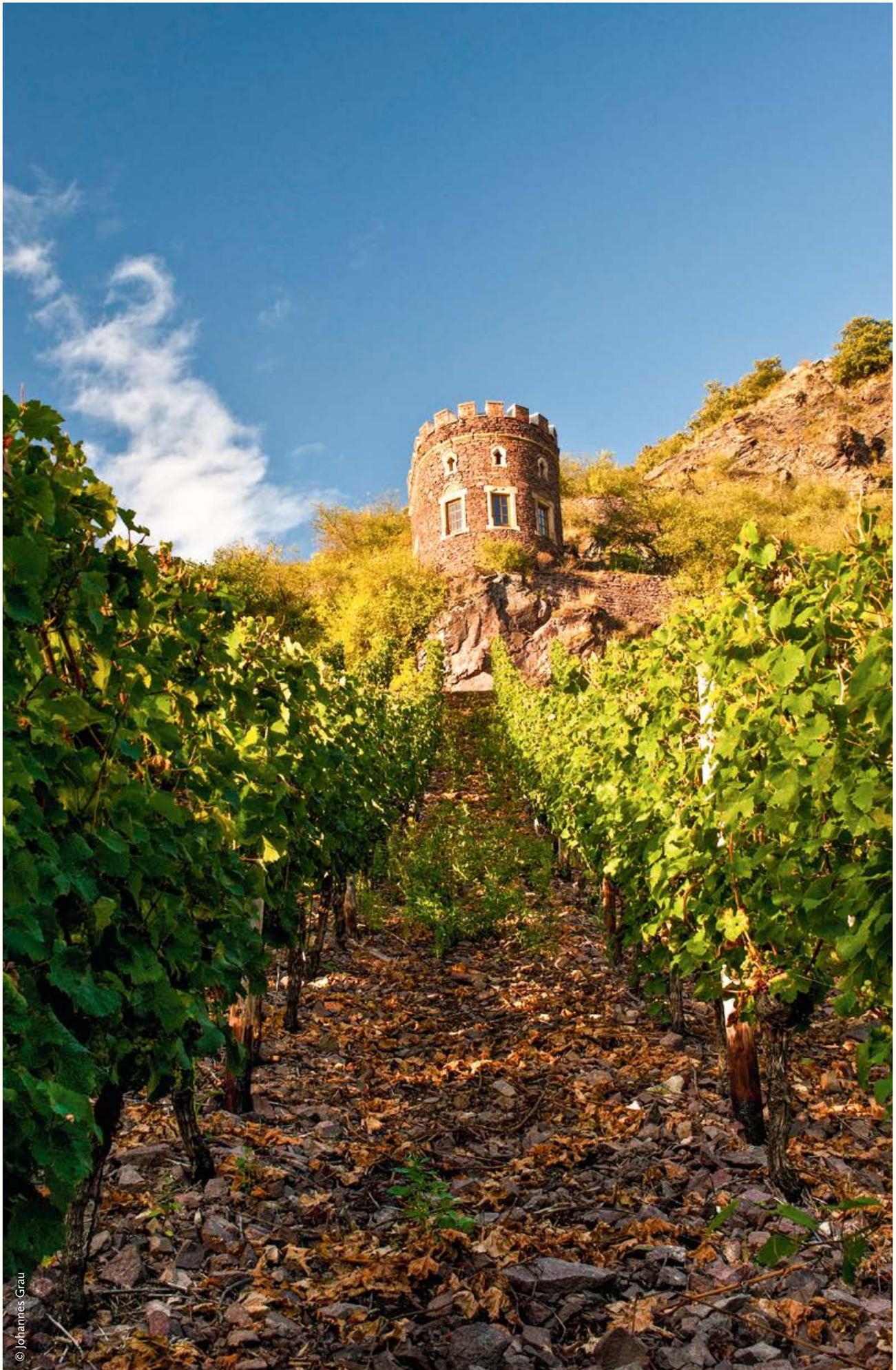
### „Ein Spiegel der Landschaft.“ – Cornelius Dönnhoff

*Wir nähern uns geographisch dem Weingut. Die Faustregel bei Dönnhoffs bedeutet, je näher zum Weingut gelegen, desto kühler die Rieslinge.*

Was bei der Winzerdynastie Dönnhoff aus der Flasche fließt, ist natürlich nicht einfach der Geschmack der Heimat, sondern Dönnhoffs Vision davon. So wie erst die vollendete Kunstfertigkeit des Malers es ermöglicht, das Bild einer Landschaft zu erschaffen, das natürlich aussieht und nicht gemalt. Um die Vision präzise umzusetzen, wird bei den Dönnhoffs jede Parzelle einzeln ausgebaut. Dabei ist Intuition gefragt. „Man kann Weine machen nicht aus einem Buch lernen, man braucht Bauchgefühl, ein Gefühl für die Landschaft, ein Gefühl für jedes einzelne Stückchen Erde, das im Verlaufe weniger Meter so unterschiedlich sein kann wie im Burgund“, sagt Cornelius aus tiefer Überzeugung. „Man muss spüren, was man einem Weinberg zutrauen kann.“ Und das Felsentürmchen spürt jahraus, jahrein dieses absolute Vertrauen. Es ist ein wahres Schmuckstück der Nahe. Cornelius weiß genau: „Wenn die Trauben nach Hause kommen, dann haben wir nach einer strengen Selektion der Träubchen 100% der Qualität. Dann ist es die Kunst, diese 100% im Keller zu bewahren“.

Inmitten der Großen Lage Felsenberg steht das idyllische Felsentürmchen. Eingebettet in den mit bis zu 60% steilen Hang aus Porphyry, Melaphyr und Vulkanverwitterungsgestein. Wir haben hier also völlig anderes Terroir als in den restlichen dönnhoffischen Großen Gewächsen. Der Felsenberg ist eine ‚staubige‘ Lage. Es ist eine extreme Landschaft und genau dies spiegelt sich auch im Wein wider. Die Auflage des Bodens ist gering und sehr steinig. Das meint man fast unmittelbar im Wein zu riechen, der rauchig-steinige Aromen verströmt. Cornelius hat im Jahrgang 2018 viel mit Strohabdeckungen gearbeitet, diese mühevoll zwischen den Reben ausgebracht, damit die Reben die im Berg vorhandene Feuchtigkeit bewahrten. Das Ergebnis ist einer der puristischsten Riesling der Nahe im Jahrgang 2018. Ein Riesling zum Kauen, so stoffig und wild in seinen Aromen. Im Felsenberg fasziniert eine starke Mineralität, das ist Stein pur! Hier rockt der Berg! Und dann ist da eine ungemeine Konzentration für den Jahrgang, der dem ganzen Wein seine würzige und trockene Ader gibt. „Die Beschattung hat sich hier so effektiv ausgezahlt. Der Felsenberg ist ein Spiegel der Landschaft und hat die Attribute im Wein, die ich selber suche. Wein, wie ich ihn gerne trinke!“ Werte Kunden, besser kann man eine Weinbeschreibung nicht abschließen. Der Felsenberg ist dem Ideal der Dönnhoffischen Stilistik, so wie Cornelius sie herausarbeiten will, extrem nahe!





© Johannes Grau

Saarwellingen, im Juli 2019

## Sondermailing Deutschland

### VAN VOLXEM – DÖNNHOFF – REBHOLZ – WAGNER-STEMPEL

Liebe Freunde von Pinard de Picard,  
Sehr geehrte Damen und Herren,

mit diesem Sondermailing halten Sie den zweiten Teil unserer großen Deutschland-Präsentation 2018 in ihren Händen.

Ihre Begeisterung für diesen hochgelobten Jahrgang ist riesengroß. Noch nie waren zu einem so frühen Zeitpunkt im Jahr die ersten Weine (vor allem bei den Großen Gewächsen) bereits vergriffen, noch nie haben im gleichen Zeitraum so viele Flaschen deutscher Provenienz unser Lager verlassen wie in diesem Jahr.

Und nun hat die Grande Dame des Weinjournalismus, Jancis Robinson, ein flammendes Plädoyer für Weine aus Deutschland und den Jahrgang 2018 insbesondere verfasst, gerichtet an ihre Landsleute, durchdrungen von Enthusiasmus und Leidenschaft:

„Jetzt ist die Zeit reif, deutsche Weine zu kaufen! ...

Der Jahrgang 2018 ist der perfekte Anlass, deutsche Weine zu kaufen! ...

Deutsche Weine waren nie besser, und es gibt kaum andere Weine, die einen besseren Wert bieten ...

2018 ist der beste Jahrgang, an den sich viele Winzer erinnern können, sowohl in puncto Qualität als auch Quantität ...

Für manche mag Riesling einfach zu viel Geschmack und Charakter haben. Ich liebe ihn. Ich liebe seine Rassigkeit, seine duftige Erfrischung, seine Fähigkeit, mit so vielen Gerichten zu harmonieren, seine kristalline Präzision, sein stattliches Entwicklungspotential hin zu noch mehr Komplexität im Alter, und ich bin begeistert, dass es mittlerweile so viele tolle trockene Rieslinge in Deutschland gibt neben den süßeren, fruchtigeren Spielarten, mit denen ich aufgewachsen bin.“

Soweit Jancis Robinson. Und wer ihre klugen und normalerweise eher zurückhaltenden und sachlichen Kritiken schätzt, kann vielleicht ermessen, welche Emotionen die 2018er Weine aus Deutschland bei ihr ausgelösen.

Wir alle können uns auf jeden Fall auf ein Füllhorn grandioser Weine freuen, wir präsentieren Ihnen heute die Kollektionen von 4 absoluten Spitzenweingütern und versprechen Ihnen unbändigen Trinkspaß mit den Gutsweinen, Ortsweine auf einem ungewöhnlich hohen Niveau (diese Kategorie unserer vier Winzer schlägt so manches Große Gewächs vieler Kollegen aus dem Feld) und Große Gewächse der Extraklasse, die mit zum Besten zählen, was 2018 in Deutschland vinifiziert wurde.

Viel Spaß beim Schmökern

Ralf Zimmermann, Markus Budai  
und das Team von Pinard de Picard

*Salute!*

# Sondermailing Juli 2019

Lieferrn Sie mir bitte folgende Weine:

Bestellung per Fax: 06838/97950-30, Telefon: 06838/97950-0 oder auch per Post:  
PINARD de PICARD • Alfred-Nobe-Allee 28 • 66793 Saarwellingen oder [www.pinard.de](http://www.pinard.de)

Menge	Artikel-Nr.	Wein	* In Subskription. Lieferung ab 09.2019	Einzelpreis
<b>VAN VOLXEM – Saar</b>				
	DMO010918	Weißburgunder 2018		11,90 €
	DMO010918M	Weißburgunder 2018 MAGNUM		28,80 €
	DMO010618	Schiefer Riesling 2018	DV	9,90 €
	DMO012718	Riesling VV 2018	DV	9,90 €
	DMO011018	SaarRiesling 2018		12,60 €
	DMO011018M	SaarRiesling 2018 MAGNUM		30,20 €
	DMO011018D	Saar Riesling 2018 DOPPELMAGNUM		64,40 €
	DMO010318	Rotschiefer Riesling Kabinett (feinherb) 2018		12,60 €
	DMO010818	Wiltinger Riesling 2018 <b>FALSTAFF: 92 + Punkte</b>		13,90 €
	DMO010218	Goldberg Riesling GG 2018 *		26,00 €
	DMO010218M	Goldberg Riesling GG 2018 MAGNUM *		57,00 €
	DMO011218	Volz Riesling GG 2018 *		32,00 €
	DMO011218M	Volz Riesling GG 2018 MAGNUM *		69,00 €
	DMO010518	Scharzhofberger Riesling GG 2018 *		38,00 €
	DMO010518M	Scharzhofberger Riesling GG 2018 MAGNUM *		81,00 €
	DMO011418	Altenberg Alte Reben Riesling GG 2018 *		42,00 €
	DMO011418M	Altenberg Alte Reben GG 2018 MAGNUM *		89,00 €
	DMO011418D	Altenberg Alte Reben GG 2018 DOPPELMAG. *		182,00 €
	DMO011518	Gottesfuß Alte Reben Riesling GG 2018 *		42,00 €
	DMO011518M	Gottesfuß Alte Reben GG 2018 MAGNUM *		89,00 €
	DMO011518D	Gottesfuß Alte Reben GG 2018 DOPPELMAG. *		182,00 €
	DMO011318	Scharzhofberger -P- Pergentsknopp Riesling GG 2018 *		48,00 €
	DMO011318M	Scharzhofberger -P- GG 2018 MAGNUM *		101,00 €
	DMO011318D	Scharzhofberger -P- GG 2018 DOPPELMAG. *		206,00 €
	DMO012818	Ritterpfad Riesling Kabinett Große Lage (feinfruchtig) 2018 <b>in Reservierung</b>		14,90 €
	DMO010418	Bockstein Riesl. Spätl. GL 2018 <b>in Reservierung</b>		19,95 €
	DMO019918P	2018-Probierpaket (6 Fl.) <b>statt 70,80 € nur</b>		67,00 €

Freihaus ab 95,00 € oder 12 Flaschen (Wein, Spirituosen, Olivenöl).  
Unterhalb der Freihausgrenze erheben wir eine Versandkostenpauschale in Höhe von 6,50 €. Versandkosten ins Ausland auf Anfrage oder einzusehen unter [www.pinard.de](http://www.pinard.de)

Name / Firma \_\_\_\_\_

Kunden-Nr. (falls zur Hand) \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Lieferung per:  DHL  DPD

Zahlungswunsch:  Bankeinzug  Rechnung

Datum / Unterschrift \_\_\_\_\_

Menge	Artikel-Nr.	Wein	* In Subskription. Lieferung ab 09.2019	Einzelpreis
	DNA021618	Felsenberg „Felsentürmchen“ Riesl. tr. GG 2018 *		37,50 €
	DNA021618M	Felsenberg „Felsentürmchen“ GG 2018 MAG. *		79,90 €
	DNA024318	Kreuznacher Krötenpfuhl Riesl. Kabinett 2018 DV		12,90 €
	DNA024818	Niederhäuser Klamm, Riesl. Kabi. 2018 DV		14,50 €
	DNA020518	Oberhäuser Leistenberg Riesl. Kabi. 2018 DV		13,90 €
	DNA023918	Norheimer Kirscheck Riesling Spätlese 2018		18,95 €
	DNA022218	Oberhäuser Br. „Monopol“, Riesl. Spätl. 2018		25,90 €
	DNA020618	Niederhäuser Hermannshöhle Riesl. Spätl. 2018		29,95 €
	DNA023818H	Oberhäuser Brücke, Riesling Auslese Goldkapsel 2018 (0,375l)		23,90 €
	DNA024018H	Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Auslese Goldkapsel 2018 (0,375l)		25,90 €

<b>REBHOLZ – Pfalz</b>				<b>** Bio</b>
	DPF034118	Spätburgunder Rosé trocken 2018 **	DV	11,00 €
	DPF033518	Grauer Burgunder trocken 2018 **	DV	12,00 €
	DPF030218	Weißer Burgunder trocken 2018 **	DV	11,00 €
	DPF031318	Sauvignon blanc trocken 2018 **	DV	13,00 €
	DPF031018	Muskateller trocken 2018 **	DV	14,50 €
	DPF032418	Riesling Gutswein trocken 2018 **	DV	11,00 €
	DPF032718	Riesling „Ökonomierat“ trocken 2018 **	DV	12,80 €
	DPF030118	Riesling „vom Buntsandstein“ trocken 2018 **		19,00 €
	DPF031218	Riesling „vom Muschelkalk“ trocken 2018 **		19,00 €
	DPF032018	Riesling „vom Rotliegenden“ trocken 2018 **		19,00 €
	DPF033318	Weißer Burgunder „vom Lößlehm“ 2018 **		19,00 €
	DPF031518	Siebold. W. Burg. „vom Muschelkalk“ tr. 2018 **		24,50 €
	DPF033218	Mandelberg Weißer Burgunder GG 2018 **/ *		43,00 €
	DPF030418	Im Sonnenschein W. Burg. GG 2018 **/ *		43,00 €
	DPF030418M	Im Sonnenschein W. Burg. GG 2018 MAG. **/ *		92,00 €
	DPF031718	„Ganz Horn“ Riesling GG 2018 **/ *		46,00 €
	DPF031718M	„Ganz Horn“ Riesling GG 2018 MAG. **/ *		98,00 €
	DPF030518	Im Sonnenschein Riesling GG 2018 **/ *		46,00 €
	DPF030518M	Im Sonnenschein Riesl. GG 2018 MAG. **/ *		98,00 €
	DPF030618	Kastanienbusch Riesling GG 2018 **		52,00 €
	DPF030618M	Kastanienbusch Riesling GG 2018 MAG. **/ *		110,00 €
	DPF030318H	Albersweiler Latt Gewürztraminer Auslese 1. Lage 2018 (0,375l) **/ *		19,90 €
	DPF034218H	Godramsteiner Münzberg Muskateller Beerenauslese 1. Lage 2018 (0,375l) **/ *		32,00 €
	DPF031115	Spätburgunder „Tradition“ trocken 2015		19,90 €
	DPF032913	Riesling Sekt Brut 2013 **		19,00 €
	DPF031608	„R“ Pi No „Gold“ brut 2008		34,00 €
	DPF039918P	„Terroirforscher“-Paket <b>statt 114,00 € nur</b>		109,00 €

<b>WAGNER-STEMPEL – Rheinhessen</b>				<b>** Bio</b>
	DRH071518	Rosé trocken 2018	DV	9,00 €
	DRH070218	Silvaner trocken 2018 **	DV	9,50 €
	DRH070318	Weißburgunder trocken 2018 **	DV	9,50 €
	DRH070418	Grauburgunder trocken 2018 **	DV	9,50 €
	DRH070518	Scheurebe trocken 2018 **	DV	9,50 €
	DRH071618	Riesling trocken 2018 **	DV	9,50 €
	DRH070818	Siefersheim Silvaner trocken 2018 **	DV	17,00 €
	DRH070918	Siefersheim Weißburgunder tr. 2018 **	DV	17,00 €
	DRH071418	Fürfeld Riesling „Melaphyr“ tr. 2018 **	DV	17,00 €
	DRH070718	Neu Bamberg Riesl. „Rotliegend“ tr. 2018 **	DV	17,00 €
	DRH070618	Siefersheim Riesling „Porphy“ tr. 2018 **	DV	17,00 €
	DRH071118	Höllberg, Riesling GG trocken 2018 **/ *		30,00 €
	DRH071118M	Höllberg, Riesl. GG tr. 2018 MAG. **/ *		64,00 €
	DRH071218	Scharlachberg, Riesling GG trocken 2018 *		37,00 €
	DRH071318	Heerkretz, Riesling GG trocken 2018 **/ *		37,00 €
	DRH071318M	Heerkretz, Riesl. GG tr. 2018 MAG. **/ *		78,00 €

IBAN \_\_\_\_\_ BIC \_\_\_\_\_

Kreditkarte:  Mastercard  Visa  American Express

Kreditkartennummer \_\_\_\_\_ Gültig bis \_\_\_\_\_ Prüzfiffer \_\_\_\_\_

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware einer einheitlichen Bestellung in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Pinard de Picard GmbH & Co. KG, Alfred-Nobel-Allee 28, 66793 Saarwellingen, Tel.: 06838/97950-0, Fax: -30, E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/geschaeftsbedingungen.html> einsehen. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/datenschutz.html>. Gerne können Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung auch in schriftlicher Form bei uns anfordern. Allgemeine Informationen über den Umfang der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und über Ihre Datenschutzrechte finden Sie unter <https://www.pinard-de-picard.de/kontakt/190111>. Informationspflicht: Datenerhebung\_V1.10.pdf

Hinweis zum Datenschutz: Sollten Sie kein Interesse an der Zusendung unserer Informationen haben, können Sie jederzeit einer weiteren Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke widersprechen. DV: Drehverschluss PK: Kunststoffkorken GV: Glasverschluss