



Weißburgunder QbA trocken 2016 Dönnhoff

Charakter:

Jemné, suché víno, minerálního projevu i charakteru. Chuť je suchá, elegantní, s minerální strukturou podpořená svěžejší kyselinou, a jemnou kořenitostí. Na patře lze vystopovat především minerální a vulkanické tóny, jejichž původem je rozmanitá půda v Nahe. Ve vůni typické svěží ovocné aroma s jemným nádechem koření. Perzistence má delší charakter a vybízí k dalšímu napití. Je způsobena původem hroznů. Ty pocházejí z více vinic ze střední části řeky Nahe, kde je směs vulkanické a sprašovitě půdy. Kvašení probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Následuje školení ve velkých dubových německých sudech po dobu cca 4 - 5 měsíců než je víno nalahvováno.

Vinice:

Region: Německo – oblast Nahe

Odrůdy: 100% Rulandské bílé

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2017 - 2019

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 5,3 g/l

Kyselina: 7,5 g/l

Doporučení k pokrmům: Perfektní v kombinaci s drůbeží nebo králíkem.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 10°C



Rodina Dönnhoff přišla do Oberhausenu kolem roku 1750, kdy započali svou činnost v malé zemědělské farmě. Postupem času se rodina stále více specializovala na vinařství, až se mu začala věnovat úplně. Sídlo má dne přímo v obci Oberhausen an der Nahe, kde se nachází také větší část vinic, které má ve správě. Další vinice potom pokračují až do vesnic Niederhausen, Schlossböckelheim a lázeňského městečka Bad Kreuznach. Ve velmi skalnaté kotlině středního toku řeky Nahe, na těžko dostupných místech, se věnují hlavně rýnskému ryzlinku a burgundským odrůdám. Současný majitel - Helmut Dönnhoff, poté co převzal vinařství v roce 1971, přikoupil několik nových viničních tratí. To mu umožnilo vyrábět široké spektrum excelentních suchých, ale i sladkých vín. Vinařská oblast Nahe, kde se toto vinařství nachází, je známá velmi různorodým půdním složením. Právě proto mohl Helmut Dönnhoff dovést myšlenku jednotlivých terrior téměř k dokonalosti. Osobně vyznává tradiční způsoby pěstování, kdy jsou z procesu ochrany keřů vyloučeny chemické prostředky a staré keře nejsou přetěžovány - výnos je regulován na maximálně 38 - 45 hl/ha. Jeho specialitou je výroba suchých i sladkých vín z jednoho terrior, kde můžeme posoudit jak se rozdílný přístup v technologii odráží v celkovém charakteru vína. Co se samotné technologie týká, preferuje H. Dönnhoff velmi pomalou, asi 80 dnů trvající fermentaci v klasických německých sudech o obsahu 1200 litrů v kombinaci s nerezovými tanky, která je zastavena v momentě dosažení požadované úrovně zbytkového cukru. Od roku 2007 pomáhá svému otci Cornelius Dönnhoff, který jednou toto vinařství převezme. Dnes obhospořádají téměř 25 ha vinic v rozmezí stáří 15 až 60 let.