

Tonschiefer Riesling trocken 2017

Dönnhoff

Charakter:

Jemné, minerální víno, minerálního projevu i charakteru. Chuť je suchá, elegantní, s minerální strukturou podpořená svěžejší kyselinou, která z tohoto vína dělá velmi lahodné. Na patře lze vystopovat především minerální tóny a říznou kyselinou, typickou pro toto víno. Ve vůni typické ovocné aroma ryzlinků připomínající lipovinu a meruňky. Perzistence má delší charakter a vybízí k dalšímu napití. Je způsobena původem hroznů. Ty pocházejí z více vinic v okolí vesnice Leistenberg, kde je směs černé a šedé břidlice. Právě břidlice dala tomuto víno i jméno. Kvašení probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Následuje školení ve velkých dubových sudech po dobu cca 8 - 10 měsíců než je víno nalahvováno.

Vinice:

Region: Německo – oblast Nahe

Odrůdy: 100% Ryzlink rýnský

Potenciál:
Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2025

Analytické hodnoty:

Alkohol:	12,5%
Zbytkový cukr:	5,4 g/l
Kyselina:	7,6 g/l

Doporučení k pokrmům: Perfektní v kombinaci s bílým masem jako jsou: sladkovodní nebo mořské ryby, drůbež, králík.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 10°C



Rodina Dönhoff 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 obhospořadují téměř 25 ha vinic v rozmezí stáří 15 až 60 let.