

Pinot Brut 2015 Dönnhoff

Charakter:

Jemné, šumivé víno z odrůdy Pinot noir. Jiskrná, světle žlutá barva se zelenkavými odlesky a velmi jemným perlením. Ve vůni lze nalézt stopy ovoce a květin. Suchá chuť je harmonická, svěží, dlouhotrvající, podpořená krásnou mineralitou, doplněná o tóny kandovaného citronu, grapefruitu a jasmínu. Toto víno leželo po druhotném kvašení 51 měsíců na kelech než bylo odstřeleno. Každá láhev má své číslo, roční produkce v tomto roce byla 1492 lahví.

Vinice:

Region: Německo - oblast Nahe

Odrůdy: 100% Pinot noir

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2030

Analytické hodnoty:

Alkohol: 11,5%



Doporučení k pokrmům: Perfektní jako aperitiv

Teplota servisu: Doporučená teplota je 8°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.