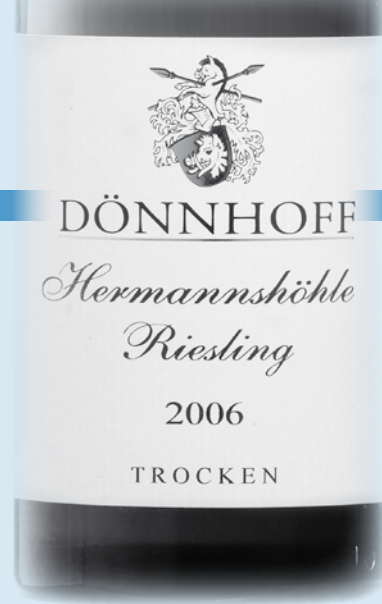


WEINGUT HERMANN DÖNNHOFF

Hermes und Bacchus zu Ehren. Die Niederhäuser Hermannshöhle ist eine der Referenzlagen deutschen Spitzenweinbaus. Die hier kultivierten Reben liefern durchgängig Trauben mit hoher Reife, komplexen mineralischen Aromen, Kraft und Lagerpotenzial. Ihr mineralischer Untergrund beschert den Weinen kontinuierlich respektvolle Anerkennung in der ganzen Welt. Als „Edelstein von der Nahe“ bezeichnen viele Weinliebhaber und Weinkenner diese Erste Lage. So groß wie ihr Ansehen, so lang ist die Geschichte der Hermannshöhle. Schon um das Jahr 200 vor unserer Zeitrechnung besiedelten ehemalige römische Legionäre das Areal nahe Lemberg.



NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE

Eine Legende berichtet, dass sie hier in einer Höhle eine Kultstätte für Hermes, den Schutzgott aller Boten und Reisenden, errichteten; „Hermannshöhle“ ist die Eindeutschung dieser antiken Bezeichnung.

Anfang des 20. Jahrhunderts entschied sich die preußische Staatsregierung, die seit Jahrhunderten bekannte Lage zu erweitern. Dafür kaufte sie ein von Felskuppen und niederem Eichenwald durchzogenes Gelände von 30 Hektar Größe oberhalb der Hermannshöhle. Sie ließ es von Strafgefangenen roden und weinbaulich erschließen. Die Böden dieser Lage bestehen aus grauschwarzem Schiefer, der mit jüngerem vulkanischem Eruptivgestein sowie Konglomeraten von Sandstein, Porphyry und Lehm versehen ist.

Hier bewirtschaftet das Weingut Hermann Dönnhoff in exponierter Lage mehrere Parzellen. Seit mehr als zweihundert Jahren besteht dieses Oberhausener Weingut, und schon frühzeitig legte die Familie Dönnhoff großen Wert auf beste Lagen. Heute führt Helmut Dönnhoff das Gut. Seit er es von seinem Vater übernommen hat, konnte er die Rebfläche auf 20 Hektar vergrößern und zu 75 Prozent mit Riesling bestocken. Das aktuelle Spitzenlagen-Portfolio ist atemberaubend. Mit handwerklicher Perfektion, unendlicher Geduld und dem Gefühl für große Weine hat Helmut Dönnhoff das kleine Familienweingut in die internationale Spitze der Weinpro-



duzenten geführt. Gründliche Weinbergpflege und das richtige Kellerhändchen haben dem Weingut immer wieder beste Kritiken beschert. Ein Großteil der etwa 100 000 Flaschen pro Jahr gehen in den Export und sind weltweit in der Spitzen-Gastronomie zu finden.

In der Regel baut Dönnhoff seine Weine nach traditionellen Gesichtspunkten trocken in Holzfässern aus. Sie bestechen durch Klarheit und Frische, Reintönigkeit, Finesse und filigrane Eleganz. Auf die Frage, welche Hefen er bevorzuge, soll Dönnhoff einmal geantwortet haben, dieses Thema werde ihm viel zu sehr ideologisiert. Unterschiedliche Hefen ergäben seiner Erfahrung nach keine völlig unterschiedlichen Weine. Entscheidend sei viel mehr die lange Vegetationsperiode der Reben im Weinberg, die Qualität der Trauben und die Dauer der Gärung. Hefen seien nur Mittel zum Zweck. Der Wein entscheide immer selbst, was er brauche.

Einer der Dönnhoff-Rieslinge von Weltklasseformat ist der 2006er Nieder-

häuser Hermannshöhle Riesling Erste Lage. Dieser „Traum aus flüssigem Gestein“ umspannt einen unglaublichen Bogen aus Mineralität, Frucht und Säure. In der Nase entwickelt er ein faszinierend kühles, zart kräuteriges Bukett von Zitrusfrüchten und Äpfeln, am Gaumen ist ein filigranes Süße-Säure-Spiel zu spüren. Mit seiner erhabenen Eleganz und der perfekt eingebundenen Mineralität scheint er geradezu über die Zunge zu schweben.

Ein Wein, der – mehr noch als eines Hermes – eines Bacchus würdig ist.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

