

# "Wein-Gourmet-Abend mit Weingut Dönnhoff, Nahe"

**Donnerstag 17.Juni 2010 um 19Uhr**

Helmut Dönnhoff: Intellektueller Feingeist von der Nahe vinifiziert traumhaft balancierte und finessenreiche Rieslinge mit weltweitem Kultstatus.

Gault Millau 2008: „Dönnhoffs Hermannshöhle bester trockener Riesling des Jahres in Deutschland“

Parker vergibt in allen degustierten Jahrgängen Traumnoten bis mehrfach hin zur Idealbewertung von 100 Punkten!

Jedes große Terroir hat ein originäres Gesicht, einen Winzer, der seinen Ruhm begründet und in die weite Welt hinaus getragen hat. So kann man heute die legendären Begriffe Dönnhoff und Hermannshöhle als Synonyme benutzen: Ein Weltklassewinzer und seine Herzblut-Lage!

In England und in den USA erlangten seine Weine schon lange absoluten Kultstatus.



Zu diesem Wein-Gourmet-Abend hat unser Küchenchef Manuel Hölterhoff 6 Mini-Gänge zu den entsprechenden Weinen kreiert, die er vor Ihren Augen zubereiten wird.



Feinschmecker Restaurant s'Olivo, Mainzer Straße 12, 66111 Saarbrücken  
Tel.:0681-93271904, [www.s-olivo.de](http://www.s-olivo.de) Reservierung: [ticket-regional.de](http://ticket-regional.de)  
Der Abend kostet incl. Sektempfang, Flying Buffet, Weine und Wasser 39,50€