



Weitere Lagen-Porträts unter  
[falstaff.com/lagen-portrait](https://falstaff.com/lagen-portrait)

Die Hermannshöhle im Ort Niederhausen ist der Referenzweinberg der Nahe. Nirgends strahlt der Riesling so wie hier – trocken ausgebaut ebenso wie fruchtig und edelsüß.

TEXT ULRICH SAUTTER

# EIN BERG WIE EIN MOSAIK

Der Stolz auf die Lage ist so groß wie die Buchstaben am Rande des Weinbergs.



**D**ie Höhle aus dem Lagennamen gibt es wirklich. »Als Kinder sind wir da rein spielen gegangen«, erinnert sich Cornelius Dönnhoff – und fügt an: »Wenn heute meine Kinder da drin wären, wär' ich nicht begeistert. Man sagt, dass früher Sprengstoff in der Höhle gelagert wurde – für das Kupferbergwerk nebenan in der Kupfergrube.«

Die Lage sorgt aber auch oberirdisch für ausreichend Abenteuer: Als achteinhalb Hektar großer Kegel ragt der Berg ins schmale Tal der Nahe, mit Steiflanken mit bis zu 70 Prozent Hangneigung. »Die Sonne wandert im Lauf des Tages einmal rum«, sagt Cornelius Dönnhoff. »So wie die Hermannshöhle in der Landschaft sitzt, haben wir unterschiedliche Expositionen: Südost, Süd, Südwest. Schon alleine das bringt eine Vielfalt an Weinen hervor, manche vollreif, andere mit feinen Säurewerten, dann gibt es auch Stellen, wo wir die Trauben extrem

lang hängen lassen können und wo wir eine hohe physiologische Reife bei niedriger Zuckerreife bekommen, also mit geringem Alkohol.«

Zu diesen vielfältigen kleinklimatischen Bedingungen kommt, dass die Böden in der Hermannshöhle variieren. Zwar ist die Basis an allen Stellen grauer Tonschiefer, im ganzen Hang trifft man schon in 70 Zentimetern Tiefe auf den blanken Fels. Und auch die Bodenauflage besteht überwiegend aus verwittertem Schiefer, aus einem tonigen Boden mit vielen Gesteinstrümmern. Doch untypischerweise für Schiefer-Terroirs weisen die Böden der Hermannshöhle an manchen Stellen einen hohen Kalkgehalt auf, »und in den östlichen und westlichen Rändern beginnt sich Porphyrt unterzumengen, also Vulkangestein«, berichtet Cornelius Dönnhoff. Damit ist im wahrsten Sinn des Wortes der Boden bereitet für ein kom-

**D**IE BASIS DER BÖDEN IST GRAUE TONSCHIEFER, IM GANZEN HANG TRIFFT MAN SCHON IN 70 ZENTIMETERN TIEFE AUF DEN FELS.



Cornelius Dönnhoff schreibt die Familiensaga mit großem Elan weiter. Seine Hermannshöhle brilliert trocken, fruchtig und edelsüß.

plexes Zusammenspiel aus Sonneneinstrahlung, Höhendifferenzen und Substrat.

#### QUASI EIN DUOPOL

Angesichts dieser Vielschichtigkeit ist es sicher kein Zufall, dass dieser Berg mehr als jede andere Lage nach einem Dirigenten verlangt, der die Naturbedingungen zu orchestrieren weiß. Helmut Dönnhoff wurde mit der Hermannshöhle zusammen groß, Parzelle um Parzelle konnte der weltweit – nicht zuletzt auch unter Kollegen – hoch Angesehene in den letzten 30 Jahren erwerben. Heute gehören Dönnhoff 5,3 der 8,5 Hektar. »Eine der wichtigsten Eigenschaften für uns in der Hermannshöhle ist«, so Cornelius Dönnhoff, »dass man Spielmasse hat. Darum war mein Vater auch immer dran zu erweitern, um noch mehr Wahlmöglichkeiten zu bekommen.«

Ist die Hermannshöhle also irgendwie gar kein Cru im klassischen Sinn, der einer einzigen Geologie und einem speziellen Kleinklima Ausdruck verleiht? Sondern eher ein Weinberg, dessen Wein immer ein Mix aus verschiedenen Terroirs ist? So weit würde Jakob Schneider nicht gehen, der mit drei Hektar ebenfalls einen stattlichen Besitz in der Hermannshöhle sein Eigen nennt. >

Blick aufs Nahetal bei Oberhausen, in der Bildmitte die 1889 erbaute Luitpoldbrücke. Die Hermannshöhle liegt am rechten Bildrand.





Familie Jakob Schneider, die seit mindestens fünf Generationen in der Hermannshöhle Parzellen besitzt.

»ZUM FISCH, ZUR WACHTEL – DIE HERMANNSHÖHLE HAT EIN BREITES KREUZ UND KOMMT MIT VIELEN GERICHTEN KLAR.«

WIGBERT WECK »RESTAURANT HERMANNSHÖHLE«, NIEDERHAUSEN

EIN RESTAURANT IST TEIL DES TERROIRS

Mit zum Ensemble der Hermannshöhle gehört auch das gleichnamige Restaurant. Seit 2007 führt der gebürtige Oberhäuser Wigbert Weck, der auf seinen Wanderjahren einige Zeit in Drei-Sterne-Küchen gearbeitet hat, das Gasthaus zwischen Nahetal und Weinberg. »Die Gäste fragen tatsächlich oft nach einer Hermannshöhle als Weinbegleitung, das ist mit das meiste, was bestellt wird«, sagt Weck. Bei der Abstimmung von Wein und Speisen komme ihm das entgegen, denn die Hermannshöhle sei vielseitig: »Ob das nun ganz klassisch ein Fisch mit Blattspinat ist oder eine Vorspeise mit Wachtel, Sellerie und Roter Bete: Die Hermannshöhle hat ein breites Kreuz und kommt mit vielen Gerichten klar.« Wein-Spielmöglichkeiten eröffnen gereifte, reife süße Weine ab Spätlese aufwärts: »So eine 1998er-Auslese passt beispielsweise auch wunderbar zum Reh.«

In seinen seltenen ruhigen Momenten genießt es Weck, durch den Weinberg zu spazieren, um zu sehen, wie weit die Reben gerade sind. Als das Restaurant 2006 leert stand, habe ihn das sofort angesprochen: sich genau hier selbstständig zu machen. Dem historischen Gebäude übernachteten früher einmal Gäste, die am Morgen mit der Fähre vom preußischen Niederhäuser Ufer nach Oberhausen ans gegenüberliegende bayerische Ufer übergesetzt wurden. 1517 wurde das Fährhaus erstmals urkundlich erwähnt. Damals war die Stelle ein wichtiger Kehrknoten. »Und in einem kann man sicher sein: Zu trinken gab es hier schon immer was Außergewöhnliches.«

> »Aber wir wissen natürlich genau, welche Parzellen am besten für Spätlese und Auslese geeignet sind und welche eher für den trockenen Wein.« Von den Nachbarlagern unterscheidet sich die Hermannshöhle trotz einer gewissen inneren Heterogenität deutlich: »Wir haben auch sechs Hektar in der benachbarten Lage Klamm, das ist Porphyrit und schroff, in der Hermannshöhle sind die Böden stärker verwittert, das ist stilistisch eine andere Welt.« Und auch die Lage Brücke am Hangfuß sei ganz anders. »Als der Weinberg mit seiner Lössauflage 1971 der Hermannshöhle zugeschlagen werden sollte, hat mein Opa Ende der Siebzigerjahre geklagt und recht bekommen.«

Schon seit fünf Generationen besitzt Schneiders Familie ihre Weinberge in der Hermannshöhle, die ältesten Reben der Familie stammen aus dem Pflanzjahr 1939. Mit Dönnhoff zusammen bildet das Weingut gewissermaßen ein Duopol, andere Weingüter haben nur sehr geringe Anteile an der Lage. »Es ist immer gut, wenn es

wenige und gute Betriebe sind, die in einer Lage arbeiten. Bei der Hermannshöhle gibt es außer Dönnhoff und uns nur noch eine Handvoll von Landeignern, unter anderem zwei kleinere Weingüter hier im Ort, denen sechs und acht Ar gehören. Die füllen dann jedes Jahr 1200 Flaschen und verlangen sechs Euro für die Flasche, das kann's ja auch nicht sein für so eine Lage.«



»Restaurant Hermannshöhle«: früher ein Fährhaus, heute Hort weinfreundlicher Kulinariik.

# BEST OF HERMANNSHÖHLE

98



**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING AUSLESE »EINZELPFAHL«**  
**Weingut Dönnhoff, Oberhausen**  
 Rosine, kandierte Zitrone, Ingwerstäbchen, ultrafeine, würzige Botrytis, dicht verwoben mit mineralischen Gesteinsnoten, Noten von gedörrter Feige und Dattel. Im Mund zu Beginn rund und seidig, süß und viskos, dann von fulminanter taktile Mineralität, von fester, aber zugleich feiner Säure und großer Länge. Dicht und ganz im Zeichen der Finesse.  
[doenhoff.com](http://doenhoff.com), Versteigerung

96



**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING AUSLESE JUNIOR**  
**Jakob Schneider, Niederhausen**  
 Gut ausgelesene Botrytis im Duft, Aprikose und Dörrfeige, Orangenkonfitüre, am Gaumen konzentriert, Viskosität wird von saftiger Säure gekontert, leichte Phenolik, nachgerade noch verschlossen im Abklang, fast zum Kauen dicht, sehr lange homogen bleibend, packend.  
[schneider-wein.com](http://schneider-wein.com)  
 € 13,- (0,375 l)

**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING SPÄTLESE**  
**Jakob Schneider, Niederhausen**  
 Reif gelbfruchtig, Aprikosenma, frische Aprikose, kandierter Pfirsich, dezent geschmeidig im Ansatz, milde und sehr feine, dem Wein Länge gebende Süße, schöne Länge, schichtig in der Frucht, präsent, aber auch fein ziseliert in Aroma und Struktur. Intensive taktile Mineralität.  
[schneider-wein.com](http://schneider-wein.com)  
 € 13,-

97



**2012 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING GG**  
**Weingut Dönnhoff, Oberhausen**  
 Komplex: pfeffrig, Curry, Avocado-honig, Jasmin, frischfruchtige Motive von Schwarzer Johannisbeere. Im Mund geschmeidig, unmittelbar druckvoll, geschmolzene Phenole, ein ganz nahtlos rundes Amalgam aus Geschmeidigkeit, Nerv und taktile Mineralität, subtil und kraftvoll zugleich, sehr lang vor allem in der mineralischen Komponente, großes weiteres Potenzial. [doenhoff.com](http://doenhoff.com), Schatzkammerwein

95



**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING SPÄTLESE**  
**Weingut Dönnhoff, Oberhausen**  
 Komplex würzig im Duft, Mineralische, gelbfruchtige, zitrische und balsamisch-würzige Komponenten ergänzen sich. Im Mund mit durchdringender Mineralik, einer Süße von mittlerem Reichtum und einem markanten Säurebogen, der Dynamik und Länge gibt. Immens viel mineralischer Extrakt.  
[doenhoff.com](http://doenhoff.com)  
 € 29,50

**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING TROCKEN**  
**Weingut Mathern, Niederhausen**  
 Ein beeriger, feinfruchtiger Rieslingduft, etwas Pfirsich, aber auch Bergamotte, ein Hauch von Rosmarin und schwarzem Pfeffer. Saftig geschmeidig ansetzend, von einer stahligen Säure belebt und erfüllt die gut eingesetzte Süße lässt Wein seine vertikale Ausrichtung und seinen Schliff. Endet saftig mineralisch mit guter Dichte.  
[weingut-mathern.de](http://weingut-mathern.de), € 13,-

97



**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING GG**  
**Weingut Dönnhoff, Oberhausen**  
 Kandierter Zitronenschale im Duft, florale Noten, Feuerstein. Im Mund mit reicher, geschmeidiger Grundierung, mit immensom Extrakt und einer feinen Auflösung aller Komponenten. Phenolischer und mineralischer Extrakt gehen Hand in Hand, alles bleibt dezent und zart und dennoch druckvoll. Groß!  
**ab Weingut ausverkauft im Fachhandel**  
 ca. € 50,-

94



**2019 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING TROCKEN MAGNUS**  
**Jakob Schneider, Niederhausen**  
 Kandierter Mandarine im Duft, etwas Hefe, mineralwürzige Töne. Im Mund eine knackige Säure, intensiv taktile-mineralisch begleitet, stoffig, kompakt, zurückhaltend gesetzte Süße, hohe mineralische Intensität, terpenige Extraktsschichten, ein feister Bau, der Jahre der Entfaltung garantiert.  
[schneider-wein.com](http://schneider-wein.com)  
 € 19,50

**2016 NIEDERHAUSEN HERMANNSHÖHLE RIESLING SPÄTLESE TROCKEN S**  
**Weingut Sitzius, Langenlonsbach**  
 Feine Reifewürze, Orange, Rosine und Honig, aber auch zitrisch-fruchtiger kandierter Ingwer, florale Untergründe. Im Mund mit feingliedriger, zugleich intensiver und lang anhaltender Struktur, mit sehr viel Saftigkeit und einem klaren Gaumenfrucht. Dies alles auf einem weichen Fond bei moderater Mineralität (nur 11,5 Volumenprozent!). Intensiv mineralisch grundiert.  
[sitzius.com](http://sitzius.com), € 17,-