



DÖNNHOFF

2023

KRÖTENPFUHL

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 2326

Die klimatisch bevorzugte kleine Lage zählt wegen ihrer Südausrichtung und dem sehr mineralreichen warmen Boden zu den berühmten und wertvollsten Lagen der Stadt Bad Kreuznach. Die großartigen Rieslinge aus diesem Weinberg haben viel zu dem guten Ruf unseres Weinbaugebietes in der Welt beigetragen. Herrliche feintrüchtige Kabinette und Spätlesen und in besonderen Jahren sehr gehaltvolle trockene Große Gewächse. Ein Teil dieser historischen Lage wurde von uns in dem letzten Jahrzehnt wieder rekultiviert. Mit dem Jahrgang 2017 haben wir erstmals aus diesem Teil unseres Weinbergs einen trockenen Riesling geerntet. Ein kraftvolles und dabei sehr elegantes Großes Gewächs, würzig mit feiner mineralischer Frucht und großer geschmacklicher Tiefe – typisch Krötenpfuhl!



Alter der Reben 20 - 40 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Holzfass und Edelstahl.

Der 2023er ist ab Weingut schon vergriffen.

Dieses Grosse Gewächs wird ab September 2024 ausgeliefert.

Um in den Genuss des Weines zu kommen, schicken Sie uns bitte eine E-mail mit der gewünschten Anzahl an Flaschen und ihren Kontaktdaten an die folgende Adresse weingut@doennhoff.com oder nutzen Sie unser [Kontaktformular](#).

Ein herrlicher trockener Riesling mit großer geschmacklicher Tiefe und dabei äußerst elegant, mit dem ausgeprägten feinwürzigen Aroma des Höllenpfades. Der mittlere Teil unserer Ersten Lage Höllenpfad beherbergt das Juwel dieses großartigen Weinbergs, mit den ältesten Reben. Aufgrund der außergewöhnlichen Qualität der Weine, die hier wachsen, wurde diese Parzellen vom Gesetzgeber unter dem historischen Namen „Höllenspfad im Mühlenberg“ registriert und vom VDP als Große Lage klassifiziert.

Dieser Riesling präsentiert sich reichhaltig und intensiv. Dabei bleibt er stets elegant und überzeugt mit immer hoher Konzentration und Substanz. Die Säure ist stets salzig und reif, äußerst elegant und perfekt in den Körper, die Frucht und die Tannine eingebunden. Ein Großes Gewächs mit beeindruckender Komplexität, wie es nur der Höllenpfad hervorbringt.

Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese mit mehreren Durchgängen werden die Trauben schonend gepresst und anschließend in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Eine Reifezeit von mindestens 6 Monaten auf der Vollhefe, gefolgt von weiteren 2 Monaten auf der Feinhefe, trägt maßgeblich zur Langlebigkeit des Weins bei.

* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.



Alk. 12,5 % Vol.