DÖNNHOFF

2025

KRÖTENPFUHL

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 2526

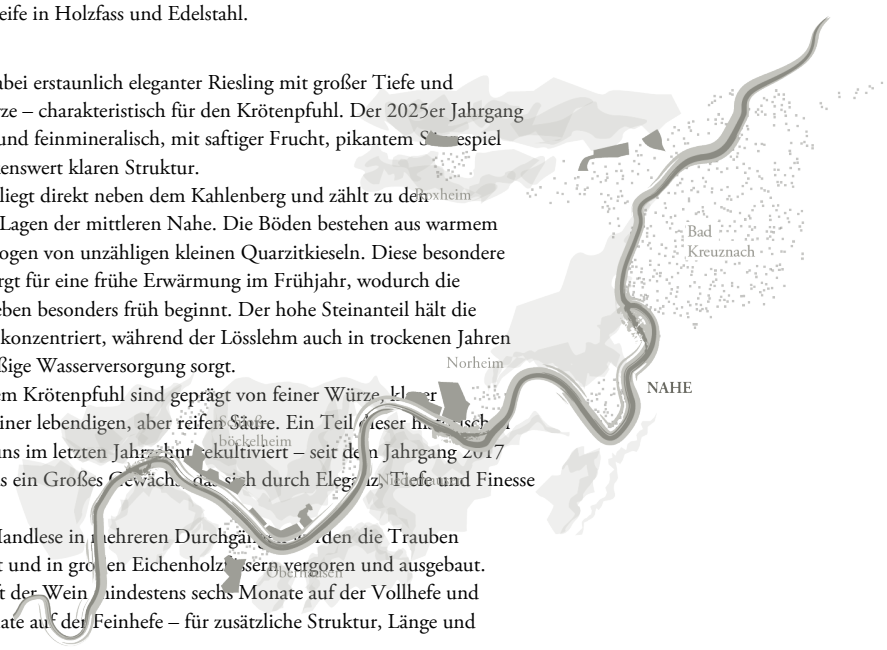
Die klimatisch bevorzugte kleine Lage zählt wegen ihrer Südausrichtung und dem sehr mineralreichen warmen Boden zu den berühmten und wertvollsten Lagen der Stadt Bad Kreuznach. Die großartigen Rieslinge aus diesem Weinberg haben viel zu dem guten Ruf unseres Weinbaugebietes in der Welt beigetragen. Herrliche feinfruchtige 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 geschmacklichen Tiefe – typisch Krötenpfuhl!

Alter der Reben 20 - 40 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Holzfass und Edelstahl.



Ein kraftvoller, dabei erstaunlich eleganter Riesling mit großer Tiefe und ausgeprägter Würze – charakteristisch für den Krötenpfuhl. Der 2025er Jahrgang zeigt sich präzise und feinmineralisch, mit saftiger Frucht, pikantem S[illegible]spiel und einer bemerkenswert klaren Struktur.
Der Krötenpfuhl liegt direkt neben dem Kahlenberg und zählt zu den traditionsreichen Lagen der mittleren Nahe. Die Böden bestehen aus warmem Lösslehm, durchzogen von unzähligen kleinen Quarzitkieseln. Diese besondere Bodenstruktur sorgt für eine frühe Erwärmung im Frühjahr, wodurch die Reifephase der Reben besonders früh beginnt. Der hohe Steinanteil hält die Beeren klein und konzentriert, während der Lösslehm auch in trockenen Jahren für eine gleichmäßige Wasserversorgung sorgt.
Die Weine aus dem Krötenpfuhl sind geprägt von feiner Würze, kl[illegible]er Mineralität und einer lebendigen, aber reifen Säure. Ein Teil dieser h[illegible]schen Lage wurde von uns im letzten Jahrzehnt rekultiviert – seit dem Jahrgang 2017 keltern wir hieraus ein Großes Gewächs, das sich durch Eleganz, Tiefe und Finesse auszeichnet.
Nach selektiver Handlese in mehreren Durchgängen werden die Trauben schonend gepresst und in großen Eichenholzfässern vergoren und ausgebaut. Anschließend reift der Wein mindestens sechs Monate auf der Vollhefe und weitere zwei Monate auf der Feinhefe – für zusätzliche Struktur, Länge und Lagerfähigkeit.
Ein beeindruckender Riesling mit Herkunft und Charakter – typisch Krötenpfuhl, typisch Dönnhoff.
* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten

VDP.WEINGUT

Alk. 13 % Vol.

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/