



# DÖNNHOFF

2025

## HÖLLENPFAD IM MÜHLENBERG

Riesling Grosses Gewächs\* trocken

FASS-NR. 2527

Im mittleren Teil unserer ersten Lage Höllenspfad befindet sich das beste Stück dieses großartigen Weinbergs mit den ältesten Reben. Aufgrund der außerordentlichen Qualität der Weine, die hier wachsen, wurden diese Gewanne unter dem historischen Namen „Höllenspfad im Mühlensberg“ durch den Gesetzgeber eingetragen und vom VDP als Große Lage klassifiziert. Erstmals mit dem Jahrgang 2017 haben wir die gesunden, hochreifen Rieslinge dieser besonderen Weinbergsparzelle einzeln geerntet und als Großes Gewächs ausgebaut. Ein herrlicher trockener Riesling mit großer geschmacklicher Tiefe und dabei sehr elegant mit dem ausgeprägten feinwürzigen Aroma des Höllenspfades.

**Alter der Reben** 30 - 40 Jahre

**Ertrag** ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Holzfass und Edelstahl.

Dieses Grosse Gewächs wird ab September 2026 ausgeliefert.

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

Ein Riesling mit Tiefe, Würze und großem Format – der Höllenspfad im Mühlensberg zeigt auch im Jahrgang 2025 seine beeindruckende Vielschichtigkeit. Trocken, reichhaltig und zugleich von feiner Eleganz geprägt, überzeugt dieses Große Gewächs mit mineralischer Spannung, salziger Säure und einem langen, vielschichtigen Nachhall.

Der mittlere Teil unserer Ersten Lage Höllenspfad beherbergt das Herzstück dieses traditionsreichen Weinbergs: unsere ältesten Reben. Aufgrund der konstant herausragenden Qualität wurde diese Parzelle unter dem historischen Namen „Höllenspfad im Mühlensberg“ gesetzlich registriert und vom VDP als Große Lage klassifiziert.

Die Böden aus verwittertem rotem Sandstein verleihen dem Wein seine typische Aromatik und typische Pikanz. Die Trauben sind kleinbeerig, mit dicker Schale und hoher innerer Konzentration – ideale Voraussetzungen für einen dichten, aber eleganten Riesling mit Herkunft und Charakter.

Nach selektiver Handlese in mehreren Durchgängen werden die Trauben schonend gepresst und anschließend in großen Eichenholzfässern vergoren und ausgebaut.

Eine lange Reifezeit – sechs Monate auf der Vollhefe und weitere zwei Monate auf der Feinhefe – sorgt für Textur, Tiefgang und ausgezeichnete Lagerfähigkeit.

Der 2025er Höllenspfad im Mühlensberg GG präsentiert sich druckvoll und präzise, mit salziger Säure, geschmeidiger Struktur und fein eingebundener Frucht. Ein Riesling mit Format – klar, ausdrucksstark und für viele Jahre gemacht.

\* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alk. 12,5 % Vol.

