



DÖNNHOFF

2024

HÖLLENPFAD IM MÜHLENBERG MAGNUM

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 24272



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 Mühlenberg“ durch den Gesetzgeber eingetragen und vom VDP als Große Lage klassifiziert. Erstmals mit dem Jahrgang 2017 haben wir die gesunden, hochreifen Rieslinge dieser besonderen Weinbergparzelle 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.

Ein Riesling mit Tiefe, Würze und großem Format – der Höllenspfad im Mühlenberg zeigt auch im Jahrgang 2024 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 Mühlenberg“ gesetzlich registriert und vom VDP als Große Lage klassifiziert.

Die Böden aus verwittertem rotem Sandstein verleihen dem Wein seine feinwürzige Aromatik und typische Pikanz. Die Trauben sind kleinbeurig, mit dicker Schale und hoher innerer Konzentration – ideale Voraussetzungen für einen tiefen, 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 Volllese – und weitere zwei Monate auf der Feinhefe – sorgt für Textur, Tiefgang und ausgezeichnete Lagerfähigkeit.

Der 2024er Höllenspfad im Mühlenberg 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.

[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 12,5 % Vol.

