



DÖNNHOFF

2025

NORHEIMER DELLCHEN

Riesling Auslese Goldkapsel feinfruchtig

FASS-NR. 25491

Perfekter steiler Südhang mit extrem mineralreichen Böden aus schwarzgrauem Schiefer und vulkanischen Elementen. Legendäre, seit über 100 Jahren, höchstbewertete Lage der ganzen Nahe.

Alter der Reben bis zu 70 Jahre

Ertrag ca. 10 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Lieferbar ab Mai

Gewachsen in der berühmten Steillage Norheimer Dellchen präsentiert sich diese edelsüße Auslese mit reifer, exotischer Frucht und einem fein ausbalancierten Zusammenspiel aus Süße und mineralischer Säure.

Die Reben wachsen auf steilen Terrassen, geprägt von Schiefer- und Porphyrböden, die dem Wein seine unverwechselbare Tiefe, feine Würze und salzige Mineralität verleihen. Die geschützte Lage ermöglicht eine lange Reifephase und bringt hochkonzentrierte, aromatisch dichte Trauben hervor – ideale Voraussetzungen für große Rieslinge. Nur in wenigen Jahren entstehen hier Auslesen, doch im Jahrgang 2025 waren die Bedingungen dafür nahezu perfekt.

Die Auslese basiert auf selektiv gelesenen, hochreifen Beeren, darunter auch feinste Botrytis-Trauben, die dem Wein zusätzliche Komplexität und Fülle verleihen.

In der Nase zeigt sich der Wein intensiv und vielschichtig, mit Aromen von reifen Steinfrüchten, Zitrus, kandierten Früchten und feinen Schiefernoten. Am Gaumen wirkt er dicht und konzentriert, zugleich jedoch präzise und elegant, getragen von einer kristallinen, salzigen Säure. Der Nachhall ist lang, vielschichtig und von großer Finesse geprägt.

Nach sorgfältiger, selektiver Handlese werden die Trauben schonend in einer Korbkelter gepresst und in Edelstahl vergoren und ausgebaut, um die Klarheit, Frische und Eleganz dieses außergewöhnlichen Auslese-Weins zu bewahren.

[Informationen zu Nährwerten und Zuckern](#)

Alk. 7,5 % Vol.

