DÖNNHOFF

2025

NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE

Riesling Beerenauslese Goldkapsel feinfruchtig

FASS-NR. 25501

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.



Der Jahrgang 2025 ist ab Weingut bereits ausverkauft.

Gewachsen in der renommiertesten Lage der Nahe präsentiert sich diese edelsüße Beerenauslese von außergewöhnlicher Konzentration, mit intensiver exotischer Frucht und einem faszinierenden Zusammenspiel aus Süße und strahlender mineralischer Rieslingsäure.
Die bis zu 75 Jahre alten Rebstöcke der Hermannshöhle wachsen auf einem perfekten, steilen Südhang, geprägt von schwarzgrauem Schiefer sowie vulkanischem Eruptivgestein, Porphyr und Kalkstein-Elementen. Diese einzigartige Bodenstruktur verleiht dem Wein seine unverwechselbare Tiefe, Komplexität und kristalline Mineralität. Die Lage zählt zu den höchstbewerteten der gesamten Nahe und gehört zu den großen Riesling-Lagen der Welt.
Die Beerenauslese entsteht aus selektiv gelesenen, edelfaulen Beeren, die mit höchster Sorgfalt einzeln von Hand gelesen werden. Diese stark konzentrierten, von Botrytis geprägten Trauben bilden die Grundlage für einen Wein von außergewöhnlicher Dichte, Süße und aromatischer Intensität.
In der Nase zeigt sich der Wein hochkonzentriert und vielschichtig, mit Aromen von kandierten Früchten, Honig, Rosinen und Zitrus, unterlegt von feinen Schiefernoten. Am Gaumen entfaltet er eine beeindruckende Fülle und Tiefe, bleibt dabei jedoch präzise, elegant und getragen von einer kristallinen, salzigen Säure. Der Nachhall ist nahezu endlos und von großer Komplexität geprägt.
Die Trauben werden in mehreren Durchgängen sorgfältig selektiert und schonend in der Korbkelter gepresst. Gärung und Ausbau erfolgen in Edelstahl, um die Reinheit, Präzision und den edlen Charakter dieser großen Beerenauslese zu bewahren.



Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 7,5 % Vol.

VDP.WEINGUT

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/