DÖNNHOFF

2025

ROXHEIMER HÖLLENPFAD

Riesling Erstes Gewächs* trocken

FASS-NR. 2525

Südausgerichtete, berühmte Steillage in einem kleinen Seitental der mittleren Nahe. Gut erwärmbarer, trockener, kalkhaltiger Verwitterungsboden vom roten Sandstein. * Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alter der Reben 10 - 40 Jahre

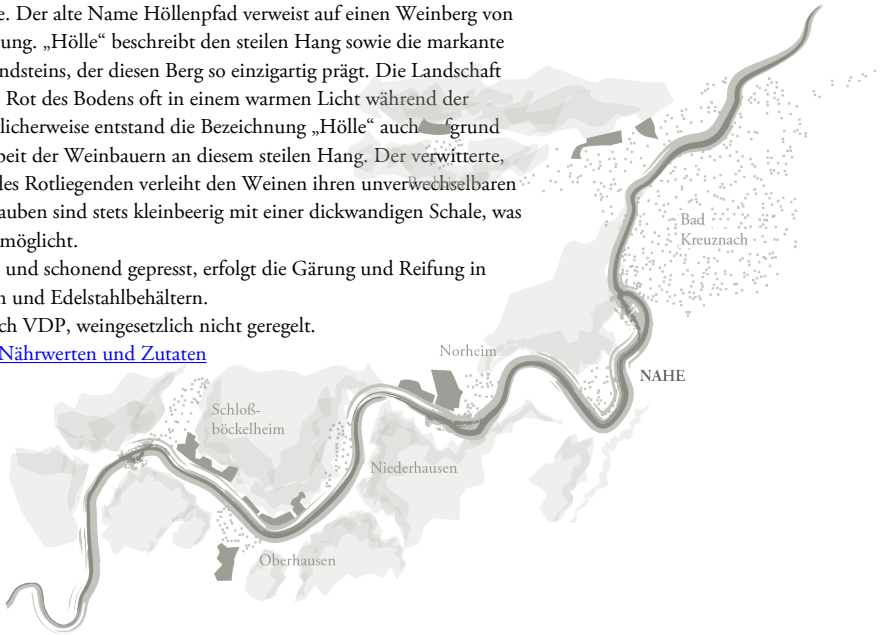
Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese



Vergärung und Reife in klassischen Holzfässern und Edelstahl.

Ein feiner Riesling mit besonders würzigen Fruchtaromen, die in wunderschöner Harmonie mit einer feinrassigen, kristallklaren Fruchtsäure stehen. Der rote Sandstein verleiht ihm eine pikante, fast pfeffrige Aromatik und eine charaktervolle Fruchtigkeit.
Die Reben wachsen in der berühmtem Steillage in einem abgelegenen Seitental der mittleren Nahe. Der alte Name Höllenpfad verweist auf einen Weinberg von besonderer Bedeutung. „Hölle“ beschreibt den steilen Hang sowie die markante Farbe des roten Sandsteins, der diesen Berg so einzigartig prägt. Die Landschaft erstrahlt durch das Rot des Bodens oft in einem warmen Licht während der Abendsonne. Möglicherweise entstand die Bezeichnung „Hölle“ auch aufgrund der mühsamen Arbeit der Weinbauern an diesem steilen Hang. Der verwitterte, warme Sandstein des Rotliegenden verleiht den Weinen ihren unverwechselbaren Charakter. Die Trauben sind stets kleinbeerig mit einer dickwandigen Schale, was eine späte Ernte ermöglicht.
Von Hand gelesen und schonend gepresst, erfolgt die Gärung und Reifung in großen Holzfässern und Edelstahlbehältern.
* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten



Alk. 12.5 % 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/