



DÖNNHOFF

2025

FELSENBERG „FELSENTÜRMCHEN“

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 2528

Die besten steilen Parzellen um unser berühmtes Felsentürmchen mitten im großartigen Schloßböckelheimer Felsenberg. Hervorragendes Rieslingterroir mit einem Boden aus rotem vulkanischem Hartstein – Porphyry u. Melaphyr –.

Alter der Reben 25 - 50 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und klassischen Eichenholzfässern.

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 oder nutzen Sie unser [Kontaktformular](#).

Ein großartiger trockener Riesling, äußerst komplex, mit einer tiefen, rauchigen, von Feuerstein geprägten kristallinen Mineralität – unverkennbar Felsenberg.

Die Reben stehen im Herzen dieser herausragenden Lage, die sich um unser berühmtes Felsentürmchen im majestätischen Schloßböckelheimer Felsenberg erstreckt. Das Terroir dieser Parzelle ist einzigartig, geprägt von einem Boden aus rotem vulkanischem Hartstein – Porphyry und Melaphyr.

Die Weine, die hier entstehen, sind oft reichhaltig im Körper und werden von einer reifen, feinen Säure begleitet, die niemals scharf ist. Trotz ihrer Kraft und Struktur präsentieren sich die Großen Gewächse aus dieser Lage mit unendlicher Eleganz und einem beeindruckend kräftigen Abgang.

Sie sind wie Rohdiamanten, härter als fast alles andere im bekannten Universum!

Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese mit mehreren Durchgängen werden die Trauben schonend gepresst und anschließend in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Eine Reifezeit von mindestens 6 Monaten auf der Vollhefe, gefolgt von weiteren 2 Monaten auf der Feinhefe, trägt maßgeblich zur Länge und Eleganz des Weins bei.

* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alk. 12,5 % Vol.

