



DÖNNHOFF

2023

DELLCHEN

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 2329

Von uns aus dem Dornröschenschlaf reaktivierte historische Steillage. Steile Terrassen in einer Felsmulde mit Boden aus Schiefer und Porphyr. Im Schutz der angrenzenden Felsen bleiben die Rieslingtrauben lange gesund und erreichen Jahr für Jahr perfekte Reifegrade.

Alter der Reben 15 - 45 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese



Der 2023er ist ab Weingut schon vergriffen.

Dieses Grosse Gewächs wird ab September 2024 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](#).

Kraftvoll würzig und dennoch verspielt tänzerisch elegant – das ist das Dellchen in seiner ganzen Pracht.

Diese von uns aus ihrem Dornröschenschlaf erweckte historische Steillage erstrahlt heute in neuem Glanz und ist eine wahre Wiederentdeckung. Die steilen Terrassen liegen eingebettet in einer Felsmulde und sind von einem Boden aus Schiefer und Porphyr geprägt. Dank des Schutzes der angrenzenden Felsen bleiben die Rieslingtrauben hier lange gesund und erreichen Jahr für Jahr perfekte Reifegrade. Das Dellchen ist somit ideal für die Produktion großartiger trockener Weine, die es spielend mit den besten der Welt aufnehmen können.

Diese Nase offenbart bereits alles, während im Mund ein subtiler und fein ausbalancierter Riesling aufwartet. Er präsentiert sich äußerst filigran und dennoch unglaublich intensiv, mit einem anhaltend anregenden salzigen Charakter und stets beschwingter Eleganz. Die Frucht zeigt sich perfekt reif und anregend, begleitet von feinen Tanninen. Das Dellchen zeichnet sich durch eine kristallklare Säure und eine endlose Salzigkeit aus, die alles harmonisch trägt.

Intensiv, jedoch niemals schwer, sondern stets an Feinheit gewöhnt. Ein makelloser, hoch emotionaler Riesling.

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 Langlebigkeit des Weins bei.

* Klassifikation nach VDP, gesetzlich nicht geregelt.

Alk. 12,5 % Vol.

