

## 2024 DELLCHEN

Riesling Grosses Gewächs\* trocken

FASS-NR. 2429

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

seiner ganzen Pracht.

Hinweis: Das Dellchen vom Jahrgang 2024 ist leider bereits ausverkauft.

Dieses Grosse Gewächs wird ab September 2025 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

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 teif und anregend, begleitet von feinen Tanninen. Das Dellchen zeichnet sich durch eine kristallklare Säure und eine endlose Salzigkeit aus, die alles harmon gt.

Intensiv, jedoch niemals schwer, sondern stets an Beinheit gev innend. En makelloser, hoch emotionaler Rie

Nach einer sorgfältigen, selekt ven Handles mit mehreren Virchgängen werden die Trauben schonend gepres t und anschließe, vin cho n Eichenholzfässern ausgebaut. Eine Reifezeit von nindestens 6 Monacca auf der Vollhefe, gefolgt von weiteren 2 Monacen auf der I zinhefe, trägt n ßgeblich zur Langlebigkeit des Weins bei

\* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alk. 12,5 % Vol.





Bad Kreuznach

NAHE