



DÖNNHOFF

2024

HERMANNSHÖHLE

Riesling Grosses Gewächs* trocken

FASS-NR. 2430

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 75 Jahre

Ertrag ca. 35 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und klassischen Eichenholzfässern.

Hinweis: Die Hermannshöhle 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](#).

Ein geheimnisvoller und aristokratischer großer trockener Riesling, der kraftvoll und zugleich elegant ist.

Und dabei strahlt die Hermannshöhle vor nobler Eleganz, mit einer ungemein konzentrierten, reichen und tiefen Mineralität.

Die bis zu 75 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf einem perfekten, steilen Südhang, dessen Böden äußerst mineralreich sind und sich aus schwarzgrauem Schiefer sowie vulkanischem Eruptivgestein, Porphyr und Kalkstein-Elementen zusammensetzen. Die Rieslinge die hier wachsen gelten seit über 100 Jahren als legendär. Die Lage gilt als die höchstbewertete an der gesamten Nahe und zählt zu dem besten Riesling-Lagen der Welt.

Dieser großartige Weinberg hat durch die überragende Qualität seiner Weine Generationen von uns geprägt.

Das Große Gewächs aus der Hermannshöhle präsentiert sich äußerst komplex und komplex, mit einer Energie, die erstaunt und die Frage aufwirft, wie das möglich ist. Das Bouquet ist klar, intensiv und komplex, mit einer konzentrierteren Riesling-Frucht. Im Mund zeigt sich das Große Gewächs klar, intensiv und delikat zugleich. Typisch ist die salzige Note, die durch die Schieferböden entsteht. Ein kristalliner Wein, durchzogen von der unvergänglichen Frische - gemacht für die Ewigkeit und ein Wein für Generationen.

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, weingesetzlich nicht geregelt.

Alk. 13 % Vol.

