



DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF RIESLING

Qualitätswein feinherb

FASS-NR. 2540

Charaktervoller Riesling aus den Steillagen der mittleren Nahe. Die Reben wachsen hier auf steinigem, vulkanischen Verwitterungsböden, insbesondere Porphyry und Melaphyr, mit Anteilen von Schiefer und Quarzit.

Alter der Reben 15 - 35 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Lebendig, saftig und feinherb – dieser Riesling verbindet subtile Fruchtsüße mit klarer Säure und eleganter Leichtigkeit. Ein echter Genuss im Alltag und zugleich ein idealer Einstieg in die Welt der reststüßen Rieslinge von der Nahe. Mit moderatem Alkoholgehalt und feiner Balance überzeugt er durch seine charmante Art und viel Trinkfreude.

Die Trauben stammen aus Steillagen der mittleren Nahe, wo die Reben auf steinreichen, vulkanischen Verwitterungsböden wachsen – vor allem Porphyry und Melaphyr, ergänzt durch Anteile von Schiefer und Quarzit. Diese geologische Vielfalt verleiht dem Wein seine lebendige Struktur und seine typisch kühle Mineralität.

Vergoren wird der Wein in Edelstahlbehältern sowie großen Eichenholzfässern. Der darauffolgende Ausbau im Edelstahl bewahrt die Frische und bringt gleichzeitig Tiefe und Substanz – für einen feinherben Riesling mit klarer Herkunft und animierender Eleganz.

[Der Jahrgang 2023 erreichte den 1. Platz bei der Falstaff Feinherb Trophy](#)
[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 9,5 % Vol.

