DÖNNHOFF

2024

KREUZNACHER KRÖTENPFUHL

Riesling Kabinett feinfruchtig

FASS-NR. 2441

Südlage mit Böden von Kiesel und Lößlehm. Die Trauben bleiben durch den kiesigen Boden kleinbeerig, haben ein besonders feines Aroma, eine pikante Säure und können lange am Stock reifen. Die Weine wirken gehaltvoll und bleiben dabei immer verspielt elegant.

Alter der Reben 15 - 35 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

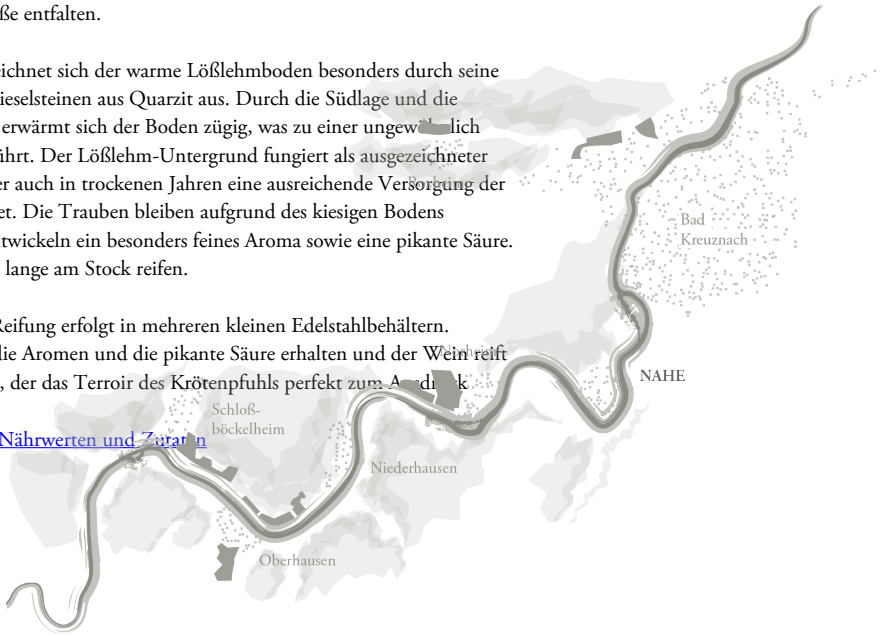
Vergärung und Reife in großen Holzfässern und Edelstahl.

Der 2024er ist leider Ausverkauft.

Ein fruchtiger und eleganter Riesling Kabinett mit besonders kräuterwürzigen Aromen, die sich in wunderschöner Harmonie mit einer feinrassigen und pikanten Fruchtsüße entfalten.

Im Krötenpfuhl zeichnet sich der warme Lößlehmboden besonders durch seine Fülle an kleinen Kieselsteinen aus Quarzit aus. Durch die Südlage und die zahlreichen Steine erwärmt sich der Boden zügig, was zu einer ungewöhnlich frühen Rebblüte führt. Der Lößlehm-Untergrund fungiert als ausgezeichneter Wasserspeicher, der auch in trockenen Jahren eine ausreichende Versorgung der Reben gewährleistet. Die Trauben bleiben aufgrund des kiesigen Bodens kleinbeerig und entwickeln ein besonders feines Aroma sowie eine pikante Säure. Sie können zudem lange am Stock reifen.

Die Gärung und Reifung erfolgt in mehreren kleinen Edelstahlbehältern. Dadurch bleiben die Aromen und die pikante Säure erhalten und der Wein reift zu einem Kabinett, der das Terroir des Krötenpfuhls perfekt zum Ausdruck



Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 8,5 % Vol.

VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/