DÖNNHOFF

2025

OBERHÄUSER LEISTENBERG

Riesling Kabinett feinfruchtig

FASS-NR. 2542

Südoststeillage mit grauem Tonschieferboden. Die Morgensonne trocknet die Trauben und die Nachmittagssonne ist nicht so direkt – die Trauben bleiben gesund und können sehr lange reifen ohne überreif zu werden. Perfekte Lage für Kabinettweine!

Alter der Reben 25 - 45 Jahre

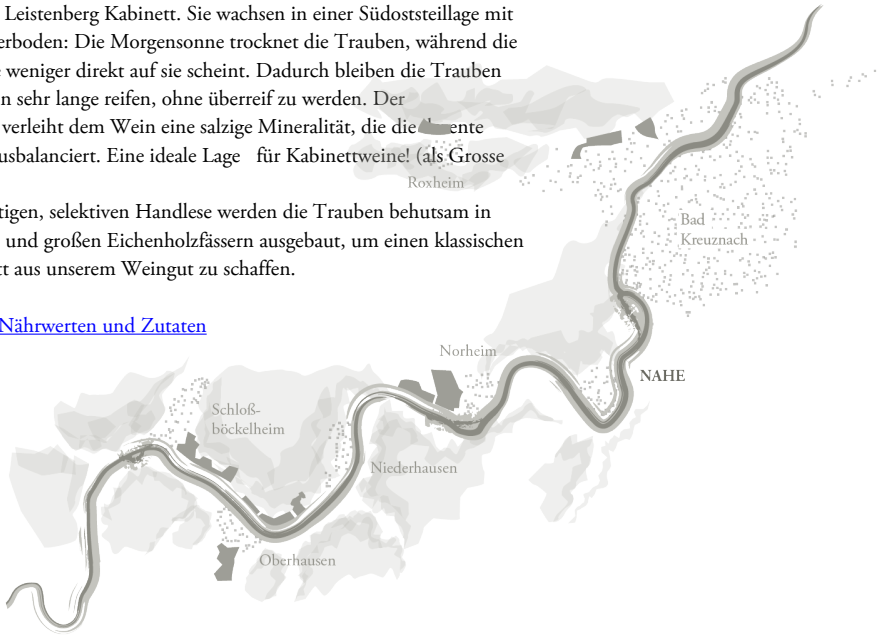
Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese



Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

Der Jahrgang 2025 ist ab Weingut bereits ausverkauft.
Ein klassischer, geradliniger Kabinett mit feiner Schieferaromatik, der sich durch Finesse und eine pikante Säure auszeichnet.
Unsere älteste Lage, seit Jahrhunderten im Familienbesitz, ist die Heimat der Reben für unseren Leistenberg Kabinett. Sie wachsen in einer Südoststeillage mit grauem Tonschieferboden: Die Morgensonne trocknet die Trauben, während die Nachmittagssonne weniger direkt auf sie scheint. Dadurch bleiben die Trauben gesund und können sehr lange reifen, ohne überreif zu werden. Der Tonschieferboden verleiht dem Wein eine salzige Mineralität, die die [illegible]ente Restsüße perfekt ausbalanciert. Eine ideale Lage für Kabinettweine! (als Grosse Lage klassifiziert)
Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese werden die Trauben behutsam in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern ausgebaut, um einen klassischen Restsüßen Kabinett aus unserem Weingut zu schaffen.



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/