DÖNNHOFF

2025

OBERHÄUSER BRÜCKE
MONOPOL

Riesling Spätlese feinfruchtig

FASS-NR. 2545



Monopollage direkt am Fluss. Urgestein, im Untergrund Tonschiefer, überlagert mit Lößlehm. Mit perfektem Mikroklima für große edelsüße Rieslinge.

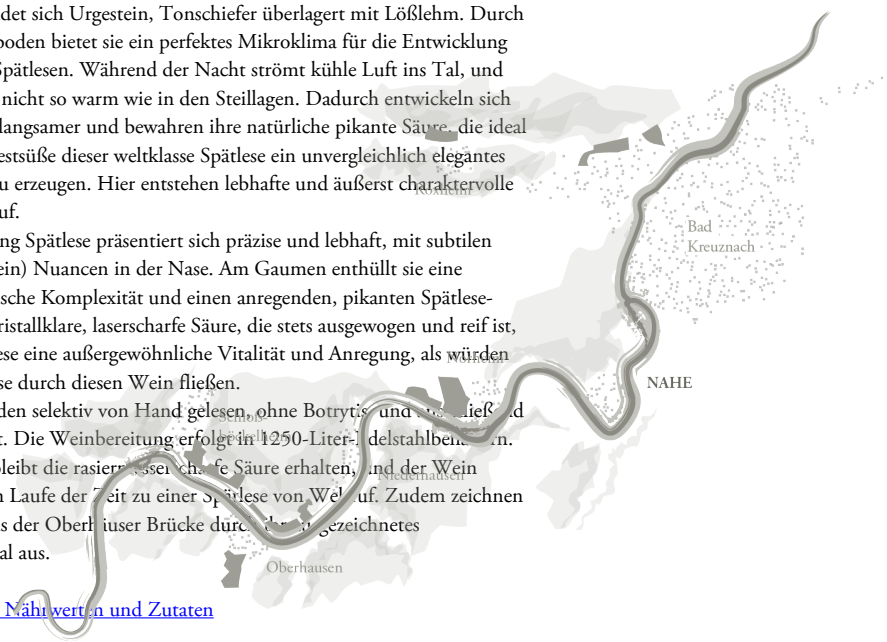
Alter der Reben 25 - 55 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Der Jahrgang 2025 ist ab Weingut bereits ausverkauft.
Eine klassische Spätlese mit reicher, vielschichtiger Aromatik und einer wunderbaren Balance zwischen reifer Fruchtsüße und feinrassiger Säure.
Die Oberhäuser Brücke ist unsere Monopollage direkt am Fluss gelegen. Im Untergrund befindet sich Urgestein, Tonschiefer überlagert mit Lößlehm. Durch ihre Lage am Talboden bietet sie ein perfektes Mikroklima für die Entwicklung großer restsüßer Spätlesen. Während der Nacht strömt kühle Luft ins Tal, und tagsüber bleibt es nicht so warm wie in den Steillagen. Dadurch entwickeln sich die Trauben hier langsamer und bewahren ihre natürliche pikante Säure, die ideal ist, um mit der Restsüße dieser weltklasse Spätlese ein unvergleichlich elegantes Zusammenspiel zu erzeugen. Hier entstehen lebhafte und äußerst charaktervolle Weine von Weltruf.
Die Brücke Riesling Spätlese präsentiert sich präzise und lebhaft, mit subtilen flintigen (Feuerstein) Nuancen in der Nase. Am Gaumen enthüllt sie eine herrliche mineralische Komplexität und einen anregenden, pikanten Spätlese-Charakter. Ihre kristallklare, laserscharfe Säure, die stets ausgewogen und reif ist, verleiht der Spätlese eine außergewöhnliche Vitalität und Anregung, als würden elektrische Impulse durch diesen Wein fließen.
Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, ohne Botrytis und [illegible] schonend gepresst. Die Weinbereitung erfolgt in 1250-Liter-Edelstahlbehältern. Auf diese Weise bleibt die rasier[illegible]sen charakteristische Säure erhalten, und der Wein entwickelt sich im Laufe der Zeit zu einer Spätlese von Weltruf. Zudem zeichnen sich die Weine aus der Oberhäuser Brücke durch ihr ausgezeichnetes Lagerungspotenzial aus.



Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 8 % 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/