DÖNNHOFF

2025

NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE

Riesling Spätlese feinfruchtig

FASS-NR. 2546



Perfekter steiler Südhang mit extrem mineralreichen Böden aus schwarzgrauem Schiefer und vulkanischen Elementen. Legendäre, seit über 100 Jahren, höchstbewertete Lage der ganzen Nahe.

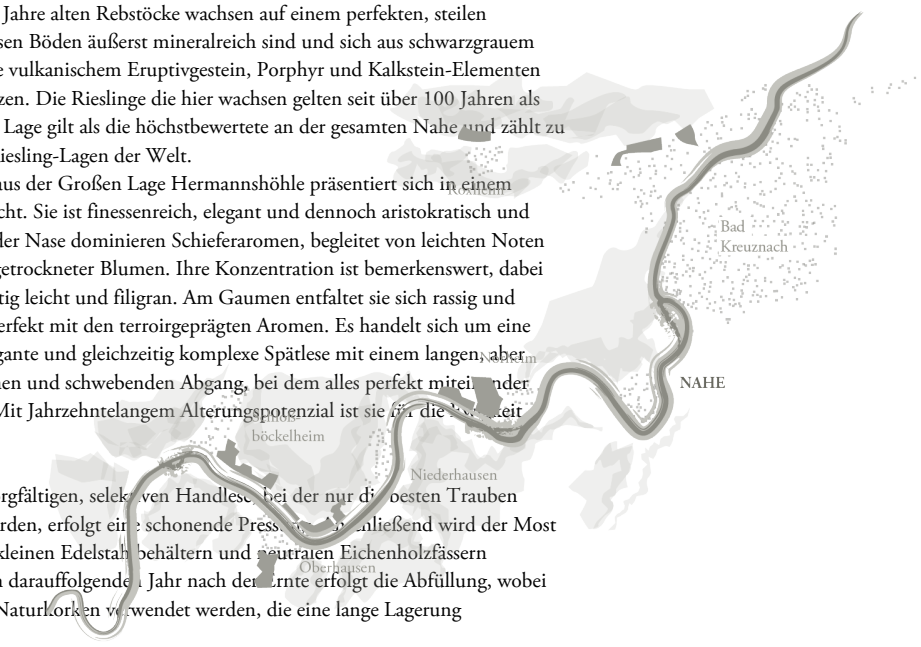
Alter der Reben bis zu 70 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Lieferbar ab Mai
Eine edle und klassische Spätlese, ungemein reich an Fruchtaromen und trotz ihrer beeindruckenden Konzentration tänzerisch elegant und beschwingt.
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.
Die Spätlese aus der Großen Lage Hermannshöhle präsentiert sich in einem magischen Licht. Sie ist finessenreich, elegant und dennoch aristokratisch und komplex. In der Nase dominieren Schieferaromen, begleitet von leichten Noten frischer und getrockneter Blumen. Ihre Konzentration ist bemerkenswert, dabei aber gleichzeitig leicht und filigran. Am Gaumen entfaltet sie sich rassig und verschmilzt perfekt mit den terroirgeprägten Aromen. Es handelt sich um eine edle, hochelegante und gleichzeitig komplexe Spätlese mit einem langen, aber auch sehr feinen und schwebenden Abgang, bei dem alles perfekt miteinander harmoniert. Mit Jahrzehntelangem Alterungspotenzial ist sie für die Ewigkeit gemacht.



Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese, bei der nur die besten Trauben verwendet werden, erfolgt eine schonende Pressung. Anschließend wird der Most behutsam in kleinen Edelstahlbehältern und neutralen Eichenholzfässern ausgebaut. Im darauffolgenden Jahr nach der Ernte erfolgt die Abfüllung, wobei hochwertige Naturkorken verwendet werden, die eine lange Lagerung ermöglichen.
Der 2024er wurde als BESTER WEIN DEUTSCHLANDS 2025 bei James Suckling ausgezeichnet.

Informationen zu Nährwerten und Zutaten

VDP.WEINGUT

Alk. 9 % Vol.

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/