DÖNNHOFF

2025

OBERHÄUSER BRÜCKE
MONOPOL

Riesling Auslese Goldkapsel feinfruchtig

FASS-NR. 25471



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

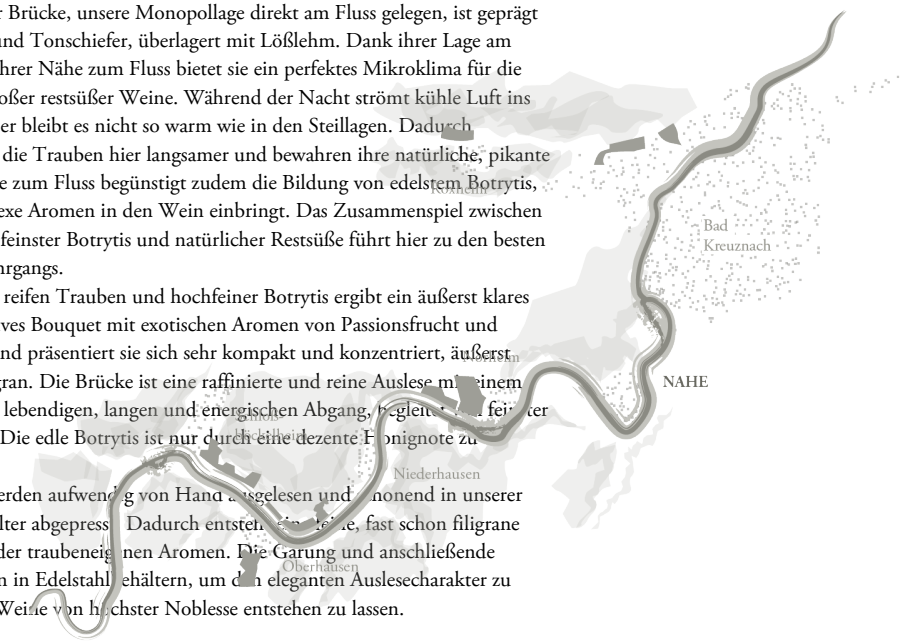
Alter der Reben 25 - 55 Jahre

Ertrag ca. 20 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Lieferbar ab Mai
Kristallklarer, edelsüßer Riesling mit einer beeindruckenden Aromenvielfalt und feinster mineralischer Säure. Geerntet am gleichen Tag wie die Spätlese und das Große Gewächs aus dieser Lage.
Die Oberhäuser Brücke, unsere Monopollage direkt am Fluss gelegen, ist geprägt von Urgestein und Tonschiefer, überlagert mit Lößlehm. Dank ihrer Lage am Talboden und ihrer Nähe zum Fluss bietet sie ein perfektes Mikroklima für die Entwicklung großer restsüßer Weine. 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 Nähe zum Fluss begünstigt zudem die Bildung von edelstem Botrytis, das hochkomplexe Aromen in den Wein einbringt. Das Zusammenspiel zwischen pikanter Säure, feinster Botrytis und natürlicher Restsüße führt hier zu den besten Auslesen des Jahrgangs.
Die Auslese aus reifen Trauben und hochfeiner Botrytis ergibt ein äußerst klares und fein intensives Bouquet mit exotischen Aromen von Passionsfrucht und Mango. Im Mund präsentiert sie sich sehr kompakt und konzentriert, äußerst präzise und filigran. Die Brücke ist eine raffinierte und reine Auslese mit einem enorm salzigen, lebendigen, langen und energischen Abgang, begleitet von feiner Riesling-Säure. Die edle Botrytis ist nur durch eine dezente Honignote zu erahnen.
Die Trauben werden aufwendig von Hand ausgelesen und anschließend in unserer antiken Korbkelter abgepresst. Dadurch entsteht eine feine, fast schon filigrane Konzentration der traubeneigenen Aromen. Die Gärung und anschließende Reifung erfolgen in Edelstahlbehältern, um den eleganten Auslesecharakter zu bewahren und Weine von höchster Noblesse entstehen zu lassen.



Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 7,5 % 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/