

²⁰²⁴ ROXHEIMER HÖLLENPFAD Magnum

Riesling Erstes Gewächs* trocken

FASS-NR. 24232

Südausgerichtete, berühmte Steillage in einem kleinen Seitental der mittleren Nahe. Gut erwärmbarer, trockener, kalkhaltiger Verwitterungsboden vom roten Sandstein. * Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alter der Reben 10 - 40 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in klassischen Holzfässern und Edelstahl.

Ein Riesling voller Charakter und Herkunft – geprägt vom roten Sandstein des Roxheimer Höllenpfads. Die Reben wachsen in einer renommierten Steillage in einem abgelegenen Seitental der mittleren Nahe. Der alte Flurname "Höllenpfad" verweist auf die besondere Steilheit des Hangs, die markante Farbe des Gesteins und die harte Handarbeit, die dieser Weinberg seit Generationen erfordert. Der verwitterte Sandstein des Rotliegenden verleiht dem Wein seine typische pikante Würze, eine feingliedrige, kristallklare Säure und eine unverwechselbare Fruchtigkeit mit fast pfeffriger Note. Die Trauben aus diesem steilen Südhang sind kleinbeerig, dickschalig und reifen lange – perfekt für einen vielschichtigen, präzisen Riesling.

Nach sorgfältiger Handlese und schonender Pressung wird der Wein im Edelstahl sowie in großen traditionellen Holzfässern ausgebaut. In der Magnumflasche zeigt sich der 2024er Jahrgang besonders elegant und lagerfähig: würzig, fein strukturiert und strahlend klar – ein Riesling mit Tiefe, Herkunft und großem Potenzial.

* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt. <u>Informationen zu Nährwerten und Zutaten</u>

Alk. 12,5 % Vol.





