DÖNNHOFF

2024

KREUZNACHER KAHLENBERG MAGNUM

Riesling Erstes Gewächs* trocken

FASS-NR. 24222



Erstklassige, berühmte Südhanglage mit Böden von Quarzit und Verwitterung des Rotliegenden. Höchstbewertete Lage von Bad Kreuznach. * Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alter der Reben 25 - 45 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in großen Holzfässern und Edelstahl.

Der Kahlenberg ist eine traditionsreiche Spitzenlage mit jahrhundertelanger Geschichte. Bereits 1499 urkundlich erwähnt, diente er über Generationen hinweg als Referenzlage der ehemals königlich-preußischen Lehr- und Versuchsanstalt für den Weinbau an der Nahe. Heute wachsen dort unsere Rieslinge auf einem reinen Südhang – geprägt von warmem, kiesigem Lehmboden.
Diese besondere Bodenstruktur verleiht dem Kahlenberg-Riesling seine würzige Tiefe, Fülle und einen vielschichtigen Charakter. Der 2024er Jahrgang zeigt sich trocken, druckvoll und dennoch elegant – mit einem fein gezeichneten Aromenspektrum, das reife gelbe Früchte, Kräuterwürze und eine zarte mineralische Ader verbindet.
Nach sorgfältiger Handlese werden die Trauben schonend gepresst und im Edelstahltank sowie großen Holzfässern ausgebaut. In der Magnumflasche entfaltet der Wein seine ganze Ausdruckskraft und gewinnt zusätzlich an Reifepotenzial. Ein gehaltvoller, charmanter Riesling – gemacht für besondere Anlässe und die lange Entwicklung in der Flasche.
* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten



Alk. 12,5 % 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/