



DÖNNHOFF

2023

NIEDERHÄUSER KLAMM MAGNUM

Riesling Kabinett feinfruchtig

FASS-NR. 23432

In direkter Nachbarschaft der Hermannshöhle liegt die Große Lage Klamm. Der sehr alte Name Klamm beschreibt die Landschaft und bedeutet einen Einschnitt in die Felsen des Berges. Hier gehören die Weinberge zu den steilsten des ganzen Nahegebietes. Die Böden sind extrem gesteinsreich- zum großen Teil Porphyrdurchmischtes mit schieferigen Elementen. Sehr eleganter Riesling mit einer ausgeprägt feinen Säurefrucht von Zitrus und Pfirsich.

Alter der Reben 15 - 35 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

Ein äußerst eleganter Riesling mit einer fein ausgewogenen Säurefrucht von Zitrusfrüchten und Pfirsich.

In direkter Nachbarschaft der Hermannshöhle liegt die Große Lage Klamm. Der uralte Name "Klamm" beschreibt die Landschaft und bezeichnet einen tiefen Einschnitt in die Felsen des Berges. Die Weinberge in dieser Gegend gehören zu den steilsten im gesamten Nahegebiet. Die Böden sind äußerst mineralreich, hauptsächlich bestehend aus Porphyrdurchsetzt mit schieferen Elementen.

Der Klamm Kabinett präsentiert sich mit einem klaren, reinen und raffiniert würzigen, steinigen Bouquet, begleitet von Aromen tropischer Früchte und subtilen flintigen Noten. Im Geschmack entfalten sich wundervolle Steinobstaromen und eine Saftigkeit, der man nur schwer widerstehen kann. Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese erfolgt die Gärung und Reifung in mehreren kleinen Edelstahlbehältern. Auf diese Weise werden die Aromen und die elegante Säure des Weins bewahrt. Bis zur Abfüllung reift der Wein zu einem energiegeladenen und wahrhaft herrlichen Kabinett heran.

Gewinner der Kabinett Trophy des Falstaff Magazins im Mai 2020!

Alk. 9 % Vol.

