DÖNNHOFF

2024

# NORHEIMER KIRSCHHECK MAGNUM

Riesling Spätlese feinfruchtig

FASS-NR. 24442




Nachbarweinberg des Dellchens. Die Böden dieser steilen, reinen Südlage sind größtenteils grauer Tonschiefer, vermischt mit Sandstein des Rotliegenden.

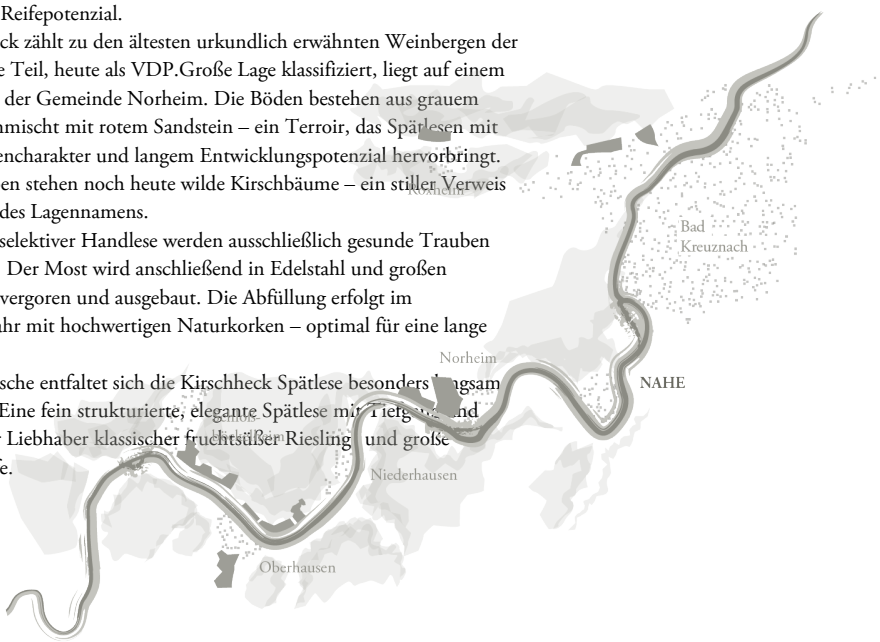
***Alter der Reben*** 20 - 55 Jahre

***Ertrag*** ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Brillant, klar und finessenreich – die 2024er Kirschheck Spätlese zeigt sich mit feiner Fruchtsüße, reifer Säure und großer Tiefe. Die Aromatik erinnert an wilde Kirschen und gelbe Früchte, getragen von einem vibrierenden Säurespiel und feiner Mineralität. Ein charaktervoller Riesling mit Balance, Spannung und beeindruckendem Reifepotenzial.
Die Lage Kirschheck zählt zu den ältesten urkundlich erwähnten Weinbergen der Nahe. Der mittlere Teil, heute als VDP.Große Lage klassifiziert, liegt auf einem reinen Südhang in der Gemeinde Norheim. Die Böden bestehen aus grauem Tonschiefer, durchmischt mit rotem Sandstein – ein Terroir, das Spätlesen mit ausgeprägtem Lagencharakter und langem Entwicklungspotenzial hervorbringt. Zwischen den Reben stehen noch heute wilde Kirschbäume – ein stiller Verweis auf den Ursprung des Lagennamens.
Nach sorgfältiger, selektiver Handlese werden ausschließlich gesunde Trauben schonend gepresst. Der Most wird anschließend in Edelstahl und großen Eichenholzfässern vergoren und ausgebaut. Die Abfüllung erfolgt im darauffolgenden Jahr mit hochwertigen Naturkorken – optimal für eine lange Lagerung.
In der Magnumflasche entfaltet sich die Kirschheck Spätlese besonders langsam und vielschichtig. Eine fein strukturierte, elegante Spätlese mit Tiefe und Ausstrahlung – für Liebhaber klassischer fruchtsüßer Riesling und große Momente der Reife.




Alk. 8,5 % 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/