



DÖNNHOFF

2023

NORHEIMER KIRSCHHECK MAGNUM

Riesling Spätlese feinfruchtig

FASS-NR. 23442

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.

Brilliant, herrliche Riesling Spätlese mit einer pikanten Säure, die in Harmonie mit einer reifen Fruchtsüße steht. Ein charaktvoller Riesling mit großer geschmacklicher Tiefe, die an wilde Kirschen erinnert.

Die urkundlich ältesten Weinberge der Nahe befinden sich in diesem Teil der Gemeinde Norheim. Die alte Lagenbezeichnung Kirschheck deutet darauf hin, dass hier früher wilde Kirschen wuchsen. Noch heute findet man einige wilde Kirschbäume zwischen den Reben. Der mittlere Teil der Lage ist heute als Große Lage vom VDP klassifiziert. Die Böden dieser steilen, reinen Südlage bestehen größtenteils aus grauem Tonschiefer, der mit Sandstein des Rotliegenden vermischt ist. Hier entstehen Jahr für Jahr erstklassige Spätlesen, die mittlerweile in über 40 Ländern der Welt Liebhaber gefunden haben.

Die Kirschheck Spätlese präsentiert sich in der Nase klar, rein und intensiv mit Anklängen von nassen, zerkleinerten Steinen. Am Gaumen zeigt sie sich dicht und dennoch elegant, äußerst delikat mit einem anregenden mineralischen Säurespiel. Durch eine weniger ausgeprägte Süße erscheint diese Spätlese eher fein und finessenreich. Mit einem hohen Alterungspotenzial ist sie ein wahrer Genuss nach mehreren Jahren Flaschenreife.

Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese, bei der nur gesunde Trauben verwendet werden, erfolgt eine schonende Pressung. Anschließend wird der Most behutsam in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässer ausgebaut. Im darauffolgenden Jahr nach der Ernte erfolgt die Abfüllung, wobei hochwertige Naturkorken verwendet werden, die eine lange Lagerung ermöglichen.

Alk. 8,5 % Vol.

