



DÖNNHOFF

2023

OBERHÄUSER LEISTENBERG MAGNUM

Riesling Kabinett feinfruchtig

FASS-NR. 23422

Südoststeillage mit grauem Tonschieferboden. Die Morgensonne trocknet die Trauben und die Nachmittagssonne ist nicht so direkt – die Trauben bleiben gesund und können sehr lange reifen ohne überreif zu werden. Perfekte Lage für Kabinettweine!

Alter der Reben 25 - 45 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

Der 2023er ist ab Weingut schon vergiffen.

Ein klassischer, geradliniger Kabinett mit feiner Schieferaromatik, der sich durch Finesse und eine pikante Säure auszeichnet.

Unsere älteste Lage, seit Jahrhunderten im Familienbesitz, ist die Heimat der Reben für unseren Leistenberg Kabinett. Sie wachsen in einer Südoststeillage mit grauem Tonschieferboden: Die Morgensonne trocknet die Trauben, während die Nachmittagssonne weniger direkt auf sie scheint. Dadurch bleiben die Trauben gesund und können sehr lange reifen, ohne überreif zu werden. Der Tonschieferboden verleiht dem Wein eine salzige Mineralität, die die dezente Restsüße perfekt ausbalanciert. Eine ideale Lage für Kabinettweine! (als Grosse Lage klassifiziert)

Nach einer sorgfältigen, selektiven Handlese werden die Trauben behutsam in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern ausgebaut, um einen klassischen Restsüßen Kabinett aus unserem Weingut zu schaffen.

Alk. 9 % Vol.

