



DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF RIESLING MAGNUM

trocken

FASS-NR. 24202

Charaktervoller Riesling aus den Steillagen der mittleren Nahe. Die Reben wachsen hier auf steinigen, vulkanischen Verwitterungsböden, insbesondere Porphyry und Melaphyr, mit Anteilen von Schiefer und Quarzit.

Alter der Reben 15 - 30 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

[Nur noch in der 0,75l Flasche erhältlich](#)

Ein kristallklarer Ausdruck des Jahrgangs 2024 – frisch, pur und voller Mineralität. Dieser klassisch trocken ausgebaute Riesling stammt aus den Steillagen rund um Oberhausen an der mittleren Nahe. Die Reben wurzeln tief in steinreichen Böden mit hohem Anteil an vulkanischem Verwitterungsgestein, insbesondere Porphyry und Melaphyr, ergänzt durch Schiefer und Quarzit. Diese geologische Vielfalt verleiht dem Wein seine charakteristische Klarheit, Komplexität und Finesse.

In der Magnumflasche zeigt sich der 2024er besonders ausdrucksstark: mit brillanter Frucht, lebendiger, fein eingebundener Säure und kühler Präzision. Aromen von grünem Apfel, Zitruszeste und weißem Pfirsich entfalten sich am Gaumen, begleitet von salziger Mineralität und einem langen, klaren Abgang. Ein typischer Dönnhoff-Riesling – präzise, elegant und voller Spannung. Die Vergärung und Reifung erfolgen in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern. Der Ausbau verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur – und macht ihn in der Magnum zum idealen Begleiter für besondere Anlässe und zur stilvollen Reifung über mehrere Jahre.

[Der 2023er Jahrgang wurde von der Süddeutschen Zeitung als Siegerwein ausgezeichnet](#)

[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 12 % Vol.

