



# DÖNNHOFF

2023

## DÖNNHOFF RIESLING MAGNUM

trocken

FASS-NR. 23202

Charaktervoller Riesling aus den Steillagen der mittleren Nahe. Die Reben wachsen hier auf steinigem, 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.

Der 2023er ist ab Weingut schon vergriffen.

Ein charakteristischer trocken angebauter Riesling aus unserem Weingut.

Erfrischend klar und elegant, mit einer anregenden Mineralität. Ein herrlicher Wein für den täglichen Genuss, mit moderatem Alkoholgehalt und fein ausbalancierter Säure.

Unser Riesling stammt aus den Steillagen der mittleren Nahe, wo die Reben auf steinigem, vulkanischen Verwitterungsböden gedeihen, insbesondere Porphyry und Melaphyr, mit Anteilen von Schiefer und Quarzit.

Die Vergärung und Reifung erfolgen in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern, was dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht.

Alk. 12 % Vol.

