



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF RIESLING MAGNUM

Qualitätswein feinherb

FASS-NR. 23402

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 - 35 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl.

Lebendig und beschwingt zeigt sich der Dönnhoff Riesling mit einer feinherben Note und ausgeprägter Finesse. Begleitet von einer subtilen Fruchtsüße und eleganter Säure, ist dieser Wein ein wahrer Genuss für den Alltag. Sein moderater Alkoholgehalt und die fein ausbalancierte Säure machen ihn zum idealen Einstieg in die Welt der reststüßen Rieslinge von der Nahe.

Die Trauben für unseren feinherben Riesling stammten aus den Steillagen der mittleren Nahe, wo die Reben auf steinigen, vulkanischen Verwitterungsböden gedeihen, insbesondere Porphyry und Melaphyr, mit Anteilen von Schiefer und Quarzit.

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

Alk. 10,5 % Vol.

