



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF RIESLING

trocken

FASS-NR. 2320

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 - 40 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

Ein charakteristischer trocken ausgebauter 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 steinigen, 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.

