DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF RIESLING

trocken

FASS-NR. 2520

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

Alter der Reben 15 - 40 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

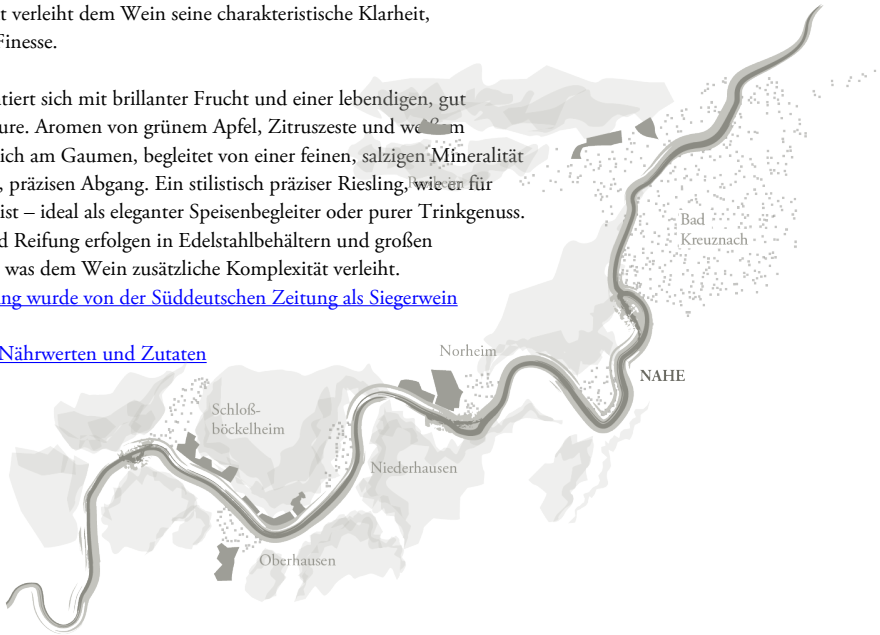


Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

Ein kristallklarer Ausdruck des Jahrgangs 2025 – 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 Porphyr und Melaphyr, ergänzt durch Schiefer und Quarzit. Diese geologische Vielfalt verleiht dem Wein seine charakteristische Klarheit, Komplexität und Finesse.

Der 2025er präsentiert sich mit brillanter Frucht und einer lebendigen, gut eingebundenen Säure. Aromen von grünem Apfel, Zitruszeste und weißem Pfirsich entfalten sich am Gaumen, begleitet von einer feinen, salzigen Mineralität und einem kühlen, präzisen Abgang. Ein stilistisch präziser Riesling, wie er für Dönnhoff typisch ist – ideal als eleganter Speisenbegleiter oder purer Trinkgenuss. Die Vergärung und Reifung erfolgen in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern, was dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht.
Der 2023er Jahrgang wurde von der Süddeutschen Zeitung als Siegerwein ausgezeichnet
Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 11,5 % Vol.



VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/