



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF TONSCHIEFER

Riesling trocken

FASS-NR. 2321

Tonschieferböden prägen vor allem die Hanglagen um den Leistenberg. Dieser trockene schwarz-graue Schiefer ist perfekt für herrlich elegante Weine. Unsere charaktervollen trockenen Rieslinge von diesen Böden sind deshalb nach diesem Urgestein benannt.

Alter der Reben 25 - 45 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.

Der 2023er ist ab Weingut schon vergriffen.

Die Reben für unseren trockenen Tonschiefer-Riesling wachsen größtenteils im oberen Bereich des Oberhäuser Leistenbergs, der sich in unmittelbarer Nähe unseres Weinguts befindet. Die Steillagen dort bestehen hauptsächlich aus dunklem Tonschiefer bzw. Carbonschiefer.

Der Riesling, der auf diesen Schieferstandorten wächst, überzeugt mit einem finessenreichen Fruchtaroma und einem feinrassigen Säurespiel! Aus diesem Grund tragen die charaktervollen trockenen Rieslinge von diesen Böden den Namen dieses Urgesteins.

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern ausgebaut, um einen echten Klassiker aus unserem Weingut zu schaffen.

Alk. 12 % Vol.

