DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF TONSCHIEFER

Riesling trocken

FASS-NR. 2521

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

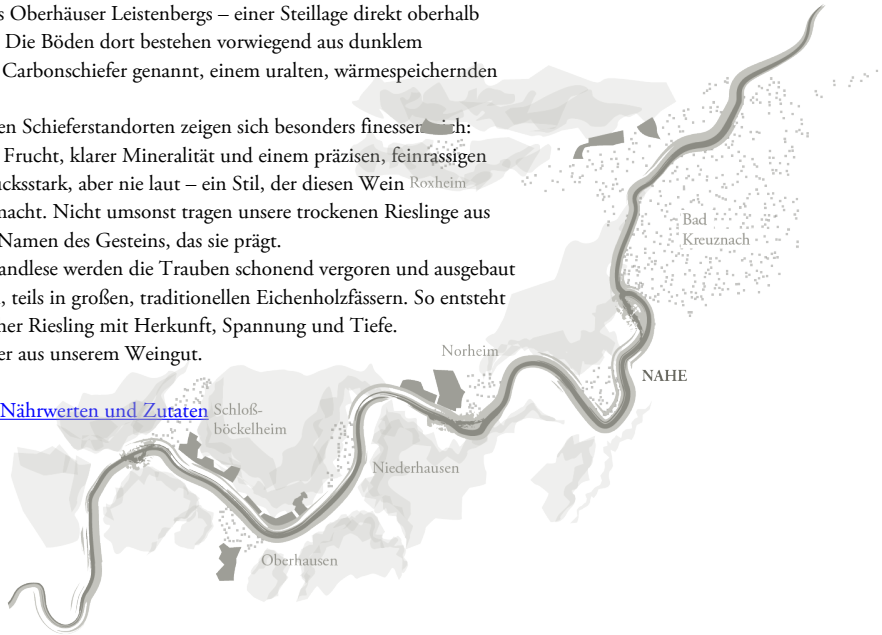
Selektive Handlese

Vergärung und Reife in Edelstahl und großen Eichenholzfässern.



1.Platz bei der Falstaff Gutswein Trophy für den TONSCHIEFER Riesling 2025

Die Reben für unseren trockenen Tonschiefer-Riesling wachsen überwiegend im oberen Bereich des Oberhäuser Leistenbergs – einer Steillage direkt oberhalb unseres Weinguts. Die Böden dort bestehen vorwiegend aus dunklem Tonschiefer, auch Carbonschiefer genannt, einem uralten, wärmespeichernden Gestein.
Rieslinge von diesen Schieferstandorten zeigen sich besonders finessenreich: geprägt von feiner Frucht, klarer Mineralität und einem präzisen, feinrassigen Säurespiel. Ausdrucksstark, aber nie laut – ein Stil, der diesen Wein unverwechselbar macht. Nicht umsonst tragen unsere trockenen Rieslinge aus diesen Lagen den Namen des Gesteins, das sie prägt.
Nach selektiver Handlese werden die Trauben schonend vergoren und ausgebaut – teils in Edelstahl, teils in großen, traditionellen Eichenholzfässern. So entsteht ein klarer, klassischer Riesling mit Herkunft, Spannung und Tiefe.
Ein echter Klassiker aus unserem Weingut.



Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 12 % 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/