

HERMANN DÖNNHOFF
Riesling QbA
Trocken Deutschland



Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Hermann Dönnhoff**
Traubensorten: Riesling (Rheinriesling)
Alkoholgehalt: 11.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 8-12°

Sehr typischer trockener Riesling des Weingutes, gewachsen auf steinigen, vulkanischen Verwitterungsböden, insbesondere Porphyry und Melaphyr, mit Anteilen von Schiefer und Quarzit. Herzhaft frisch und klar, elegant mit anregender Mineralität. Herrlicher Wein für jeden Tag mit nicht so hohem Alkohol und sehr feiner Säure.

Empfehlung

Genial zum Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Tatar oder Carpaccio von frischen Fischen, Sushi, Ingwer- Zitronengrassuppe.

Produzent

Weingut Helmut Dönnhoff – Riesling mit Seele. Im idyllischen Nahetal, umgeben von steilen Schiefer- und Vulkangesteinslagen, liegt das traditionsreiche Weingut Helmut Dönnhoff. Seit über 250 Jahren widmet sich die Familie dem Weinbau – mit Leidenschaft, Präzision und großem Respekt vor der Natur. Heute führt Cornelius Dönnhoff das Gut in 10. Generation, und das mit internationalem Renommee. Der Fokus liegt auf dem Riesling, der hier in seiner feinsten Ausdrucksform gedeiht: elegant, klar, mineralisch und mit großer Lagerfähigkeit. Ob trockene Spitzenweine wie die GG's der berühmten Lagen „Dellchen“ und „Hermannshöhle“ oder feinherbe Kabinette und Spätlesen – jede Flasche spiegelt das einzigartige Terroir der Nahe wider. Die Kombination aus alten Reben, Handarbeit und tiefem Wissen um die Böden macht Dönnhoff-Weine zu echten Charakterköpfen. Ein Weingut mit Geschichte, Herz und höchstem Anspruch – für alle, die Riesling lieben.