



2024 Roxheimer Höllenspfad Riesling

Weingut Dönnhoff
VDP.ERSTE LAGE
75cl (6er-Karton)

CHF 25.50 statt CHF 28.00

Degustationsnotiz

Der Höllenspfad ist die einzige Lage an der Nahe, die zu 100% von rotem Sandstein geprägt ist. Er sorgt für eine ganz besondere Würzigkeit und – wie es Helmuth Dönnhoff uns erzählt hat – “eine tänzerische Finesse”.

Dem können wir nur zustimmen und finden bereits im Duft viel Frische und Lebendigkeit. Gelbe Frucht, Zitronenschale, Kräuter und ein Hauch Feuerstein duellieren sich im verspielten Bouquet. Beginnt am Gaumen mit Dichte und kompakter Eleganz, dabei wirkt der Wein geradezu federleicht und enorm saftig. Herrliche Aromatik nach weissem Steinobst und Limette, dazu würzige Kräuternoten, alles wirkt verspielt und trotz der kernigen Struktur kommt hier viel Saftigkeit zur Geltung. (mh)

Genussempfehlung

Trocken

 **Vegan**

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Nahe

 **Genussreife:** ab 2028

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Riesling

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Wine Spectator :** 94

 **Vino Vario:** 19