



Riesling trocken

Roxheimer Höllenspfad, Dönnhoff

Brillanter Riesling mit pikanter Würze

Beschreibung:

Der Roxheimer Höllenspfad ist eine nach Süden ausgerichtete Steillage in einem kleinen Seitental der mittleren Nahe. Der kalkhaltige Verwitterungsboden vom roten Sandstein ist gut erwärmbar und bietet den bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken ein anspruchsvolles Terroir, in dem Rieslinge mit charaktervoller Frucht und pikanter, fast pfeffriger Aromatik entstehen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Duft und am Gaumen mit ausgeprägt würzig-herber Frucht in perfektem Zusammenspiel mit einer feinrassigen, kristallklaren Fruchtsäure. Komplexer, charaktervoller Terroir-Riesling mit zart pfeffriger, pikanter Aromatik aus dem Sandstein. Langes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Dönnhoff

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0756322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Roxheimer Höllenspfad
Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.