



Riesling trocken

VDP.Gutswein, Weingut Dönnhoff

Die Visitenkarte von Cornelius Dönnhoff

Beschreibung:

Dieser typische Riesling aus den Steillagen der mittleren Nahe ist ein wunderbarer Einstieg in die Welt des Dönnhoff-Weine. Die bis zu 30 Jahre alten Rebstöcke wachsen hier auf steinigen, vulkanischen Verwitterungsböden mit Anteilen von Schiefer und Quarzit. So entsteht ein frischer, relativ leichter und aromatisch sehr klarer Riesling, mit anregender Mineralität und feiner Säure.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Speißbraten, 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: Weingut Dönnhoff

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1160224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

VDP.Gutswein
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.