



## 2018 Riesling trocken

Nahe, 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 steinigem, 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.

### **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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Nahe

**Produzent:** Dönnhoff

**Bewertung(en):**

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.5 %

**Trinkreife:** Jung zu genießen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

**Rebsorte(n):** 100% Riesling

**Artikelnummer:** 1160218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling trocken

Nahe  
Weingut Dönnhoff

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Riesling  
**Trinkreife:** Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 11.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren