



2018 Riesling trocken

Roxheimer Höllenpfad, Dönnhoff

Riesling mit Substanz und Brillanz

Beschreibung:

Der Roxheimer Höllenpfad 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 charaktvoller Frucht und pikanter, fast pfeffriger Aromatik entstehen.

Degustationsnotiz:

Typisches Gelb, Steinobstfrucht, wilde Kräuter im Bouquet, weiße Blüten, dazu eine herrliche Schiefernote. Am Gaumen vollmundig-würzig, eindringlich, viel reife Früchte, cremiger Schmelz, Aprikosen, Apfel, Johannisbeeren, alles unterlegt durch eine Salzigkeit und Rasse.

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):	James Suckling 94/100
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0756318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Roxheimer Höllenspfad
Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren