



## 2019 Riesling trocken

Roxheimer Höllentpfad, Dönnhoff

Brillanter Riesling mit pikanter Würze

### Beschreibung:

Der Roxheimer Höllentpfad 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.

### 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

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland   |
| <b>Region:</b>        | Nahe          |
| <b>Produzent:</b>     | Dönnhoff      |
| <b>Bewertung(en):</b> |               |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Riesling |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0756319       |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling trocken**

Roxheimer Höllenpfad  
Dönnhoff

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                     |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Riesling                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |