



2020 Riesling trocken

Roxheimer Höllenpfad, Dönnhoff

Überragende 95 Punkte von James Suckling

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 charaktervoller Frucht und pikanter, fast pfeffriger Aromatik entstehen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünlichen Einschläüssen. 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Nahe
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0756320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Roxheimer Höllenpfad
Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren