2022 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 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.
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 91/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1160222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Nahe
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de