



DÖNNHOFF

2024

ROXHEIMER HÖLLENPFAD

Riesling Erstes Gewächs* trocken

FASS-NR. 2423

Südausgerichtete, berühmte Steillage in einem kleinen Seitental der mittleren Nahe. Gut erwärmbare, trockener, kalkhaltiger Verwitterungsboden vom roten Sandstein. * Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

Alter der Reben 10 - 40 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und Reife in klassischen Holzfässern und Edelstahl.

Ein feiner Riesling mit besonders würzigen Fruchtaromen, die in wunderschöner Harmonie mit einer feinrassigen, kristallklaren Fruchtsäure stehen. Der rote Sandstein verleiht ihm eine pikante, fast pfeffrige Aromatik und eine charaktervolle Fruchtigkeit.

Die Reben wachsen in der berühmten Steillage in einem abgelegenen Seitental der mittleren Nahe. Der alte Name Höllenspfad verweist auf einen Weinberg von besonderer Bedeutung. „Hölle“ beschreibt den steilen Hang sowie die markante Farbe des roten Sandsteins, der diesen Berg so einzigartig prägt. Die Landschaft erstrahlt durch das Rot des Bodens oft in einem warmen Licht während der Abendsonne. Möglicherweise entstand die Bezeichnung „Hölle“ auch aufgrund der mühsamen Arbeit der Weinbauern an diesem steilen Hang. Der verwitterte, warme Sandstein des Rotliegenden verleiht den Weinen ihren unverwechselbaren Charakter. Die Trauben sind stets kleinbeerig mit einer dickwandigen Schale, was eine späte Ernte ermöglicht.

Von Hand gelesen und schonend gepresst, erfolgt die Gärung und Reifung in großen Holzfässern und Edelstahlbehältern.

* Klassifikation nach VDP, weingesetzlich nicht geregelt.

[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 12.5 % Vol.

