



Dönnhoff Riesling QbA trocken 2022

Herzhaft frischer, filigraner Riesling, zartrauchige Mineralität und Zitrusfrucht, griffig am Gaumen, salziger Nachhall

Winzer: Dönnhoff

Region: Nahe

Rebsorte: 100% Riesling

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl und grosses Eichenholzfass

Alkohol: 11.5 % vol

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spargelaufguss, gebratenem Fisch, sowie zu leichten Geflügelgerichten

0.75 l – Bestellnummer n110122

James Suckling: 91 Punkte

Dönnhoff Nahe

Helmut Dönnhoff ist ein bescheidener, zurückhaltender Mann. Daran änderte sich auch nichts, als er 2015 vom Feinschmecker zur Weinlegende erklärt wurde. Mehrfach erhielt er zudem den Preis für den besten trockenen Riesling Deutschlands, der jedes Jahr in strengen Blindproben von Experten ermittelt wird. Seit

2007 ist Sohn Cornelius für die Weine verantwortlich. Sie verkörpern die Stilistik der Nahe aufs Vortrefflichste. Zu Feinheit und Eleganz kommt eine Zartheit in Ausdruck und Duft, die sich sonst in keinem anderen Anbaugebiet in Deutschland findet. Dem Ruf und der Größe des Weinguts geschuldet, sind die meisten Weine stark limitiert.