



DÖNNHOFF

2022

DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER

trocken

FASS-NR. 2210

Gewachsen in den Hanglagen der Mittleren Nahe auf vulkanischem Verwitterungsboden und Lößlehm.

Alter der Reben 20 - 30 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und ca. 4 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus deutscher Eiche.

Sehr typischer, trockener Weißburgunder der Nahe. Durchgegoren, charaktervoll und dabei doch mineralisch elegant – fabelhafter Essensbegleiter.

Gewachsen in den Hanglagen der Mittleren Nahe auf vulkanischem Verwitterungsboden und Lößlehm.

Vergärung und ca. 4 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus deutscher Eiche.

Alk. 12,5 % Vol.

