DÖNNHOFF

2020

DÖNNHOFF RIESLING MAGNUM

Brut nature

FASS-NR. 20022

100% selektive Handlese

Die Trauben für unseren Riesling Sekt Brut Nature stammen aus den ältesten Riesling-Parzellen rund um Oberhausen an der mittleren Nahe. Voll ausgereift, handgelesen und schonend als ganze Trauben gepresst, bildet dieses Lesegut die Grundlage für einen Sekt mit Herkunft, Frische und Tiefe.
Die erste Gärung erfolgt in einem alten Doppelstückfass aus lokaler Eiche. Im darauffolgenden Frühjahr wird die klassische Flaschengärung nach der Méthode Champenoise eingeleitet. Nach 44 Monaten Hefelager im kühlen Weingutskeller wird der Sekt von Hand gerüttelt und degorgiert – ganz traditionell.
In der Magnumflasche zeigt sich der Riesling Sekt Brut Nature mit besonders feiner Perlage, lebendiger Frische und vielschichtiger Frucht. Die animierende Säure und eine subtile salzige Mineralität verleihen ihm Balance und Struktur. Trocken, klar und elegant im Ausdruck, ist dieser Sekt ein souveräner Begleiter zu feinen Speisen – oder ein stiller Star für besondere Anlässe.



Alk. 11,5 % Vol.



VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/