DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER

trocken

FASS-NR. 2510

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

Alter der Reben 20 - 45 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese



Vergärung und ca. 5 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus deutscher Eiche.

Unser Weißburgunder stammt von den steilen Hängen der mittleren Nahe. Die bis zu 40 Jahre alten Reben wachsen dort auf verwittertem Porphyrgestein und wasserhaltigem Lösslehm – Böden, die dem Wein seine besondere Tiefe, Substanz und eine feine, mineralische Eleganz verleihen.
Nach selektiver Handlese wird der Wein sechs Monate lang in traditionellen, gebrauchten Stück- und Doppelstückfässern aus lokaler Eiche ausgebaut. Dieser behutsame Ausbau bewahrt die Frische des Weißburgunders und verleiht ihm gleichzeitig Struktur und Schmelz.
Trocken, durchgegoren und charaktervoll präsentiert sich der 2025er Jahrgang mit kühler Spannung, feiner Frucht und viel Klarheit – ein eleganter, vielseitiger Begleiter zur modernen Küche.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 12 % 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/