DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF GRAUBURGUNDER

trocken

FASS-NR. 2511

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

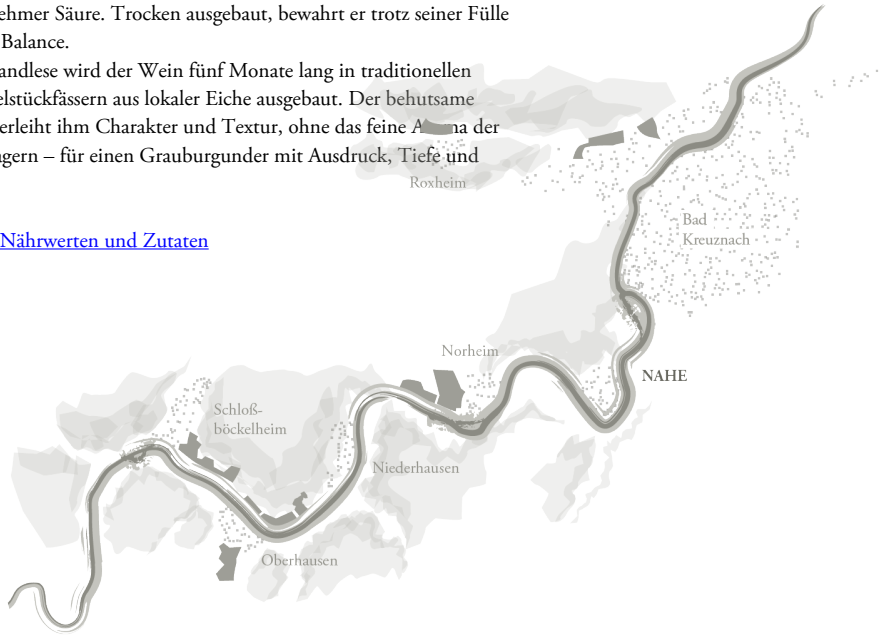
Alter der Reben ca. 45 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und ca. 6 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus deutscher Eiche.

Unser Grauburgunder stammt von den sonnenverwöhnten Hängen der mittleren Nahe. Die bis zu 45 Jahre alten Reben wachsen auf verwittertem Porphyrgestein und wasserhaltigem Lösslehm – Böden, die dem Wein Tiefe, Kraft und eine charaktervolle Struktur verleihen.
Der 2025er zeigt sich dicht und durchgegoren, mit feiner Kräuterwürze, kühler Frucht und angenehmer Säure. Trocken ausgebaut, bewahrt er trotz seiner Fülle stets eine elegante Balance.
Nach selektiver Handlese wird der Wein fünf Monate lang in traditionellen Stück- und Doppelstückfässern aus lokaler Eiche ausgebaut. Der behutsame Ausbau im Holz verleiht ihm Charakter und Textur, ohne das feine A[illegible]a der Rebsorte zu überlagern – für einen Grauburgunder mit Ausdruck, Tiefe und klarer Herkunft.



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/