DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF DOPPELSTÜCK

Weißburgunder & Grauburgunder trocken

FASS-NR. 2412

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

Alter der Reben ca. 30 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und ca. 6 Monate Reifung im traditionellen großen deutschen Eichenholzfass, dem Doppelstück (2400 Liter).

Nur noch in der 1,5l Magnum erhältlich

Diese Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder stammt aus unseren renommierten Lagen rund um Oberhausen an der mittleren Nahe. Die Trauben werden gemeinsam gelesen, gepresst und vergoren – für eine harmonische Verbindung beider Sorten von Anfang an.
Die Reben wachsen auf vulkanischem Verwitterungsgestein und wasserhaltigem Lösslehm. Diese tiefgründigen Böden verleihen dem Wein Substanz, feine Würze und eine elegante Struktur.
Der Ausbau erfolgt über sechs Monate im traditionellen Doppelstück, einem großen Eichenholzfass mit 2400 Litern Fassungsvermögen. Jedes Jahr entsteht nur ein einziges Fass dieser Cuvée, die dem Wein auch ihren Namen gibt.
Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, ausgewogener Burgunder mit Tiefe, Schmelz und klarer Handschrift – kraftvoll, aber nie schwer, getragen von Frische und feiner Balance.

Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 12,5 % 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/