DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF STÜCKFASS

Chardonnay trocken

FASS-NR. 2513

Gewachsen in der Steillage des Höllenpfades auf rotem Sandstein-Verwitterungsboden.

Alter der Reben ca. 35 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

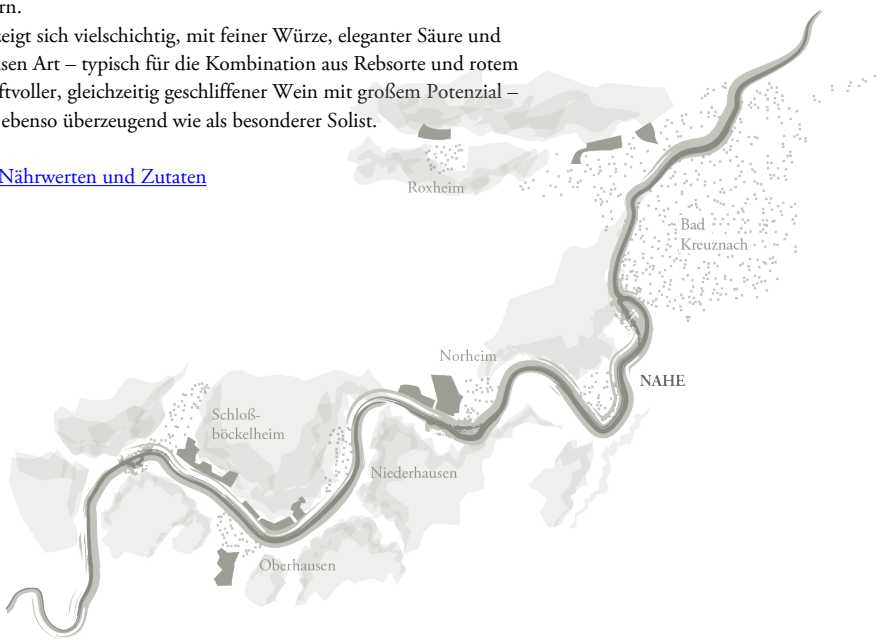
100% selektive Handlese



Unser Chardonnay für das Stückfass stammt aus der Steillage des Roxheimer Höllenpfads. Die Reben wachsen dort auf rotem Sandstein-Verwitterungsboden – ein Terroir, das dem Wein seine charakteristische Würze, Frische und Struktur verleiht.
Nach sorgfältiger Handlese werden die Trauben schonend gepresst. Die Vergärung und Reifung erfolgen über sechs Monate in traditionellen Stückfässern aus lokaler Eiche mit einem Fassungsvermögen von 1.250 Litern. Dieser behutsame Ausbau bringt Tiefe und feinen Schmelz, ohne die klare Stilistik des Weins zu überlagern.
Der Chardonnay zeigt sich vielschichtig, mit feiner Würze, eleganter Säure und einer kühlen, präzisen Art – typisch für die Kombination aus Rebsorte und rotem Sandstein. Ein kraftvoller, gleichzeitig geschliffener Wein mit großem Potenzial – als Essensbegleiter ebenso überzeugend wie als besonderer Solist.

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/