



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER MAGNUM

trocken

FASS-NR. 23102

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

Alter der Reben 20 - 30 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und ca. 4 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus
deutscher Eiche.

Unser Weißburgunder stammt von den steilen Hängen der mittleren Nahe.
Die Reben, die bis zu 40 Jahre alt sind, gedeihen auf verwittertem Vulkangestein
(Porphyrt) und wasserhaltendem Lößlehm.

Diese einzigartige Bodenbeschaffenheit verleiht unserem Weißburgunder eine
unvergleichliche Tiefe und Komplexität.

Nach einer selektiven, von Hand durchgeführten Lese wird er für fünf Monate in
traditionellen, alten Stück- und Doppelstückfässern aus lokaler Eiche ausgebaut.
Trocken, durchgegoren und charaktervoll präsentiert er sich mit einer
mineralischen Eleganz, die ihn zu einem fantastischen Begleiter für jede Mahlzeit
macht.

Alk. 12 % Vol.

