



DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER MAGNUM

trocken

FASS-NR. 24102

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.

[Nur noch in der 0,75l Flasche erhältlich](#)



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.

In der Magnumflasche präsentiert sich der 2024er Jahrgang besonders ausdrucksstark: trocken, durchgegoren und charaktervoll, mit kühler Spannung, feiner Frucht und viel Klarheit. Ein eleganter Burgunder mit Entwicklungspotenzial – ideal für besondere Anlässe und festliche Tafeln.

[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 12 % Vol.

