



# 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 (Porphyr) 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.

