



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF GRAUBURGUNDER MAGNUM

trocken

FASS-NR. 23112

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

Alter der Reben ca. 30 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und ca. 6 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus deutscher Eiche.

Der 2023er ist ab Weingut schon vergriffen.

Unser Grauburgunder stammt von den Hängen der mittleren Nahe.

Die Reben, die bis zu 45 Jahre alt sind, wachsen auf verwittertem Vulkangestein (Porphyrt) und wasserhaltendem Lößlehm.

Er zeigt sich dicht und kraftvoll durchgegoren, mit einer feinen Kräuterwürze und angenehmer Säure. Nach einer selektiven, von Hand durchgeführten Lese wird er für fünf Monate in traditionellen, alten Stück- und Doppelstückfässern aus lokaler Eiche ausgebaut.

Der Ausbau im Holzfass verleiht ihm Charakter, ohne dabei das feine Aroma der Trauben zu verfälschen.

Alk. 12 % Vol.

