DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF GRAUBURGUNDER MAGNUM

trocken

FASS-NR. 24112

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



Alter der Reben ca. 30 Jahre

Ertrag ca. 50 hl/ha

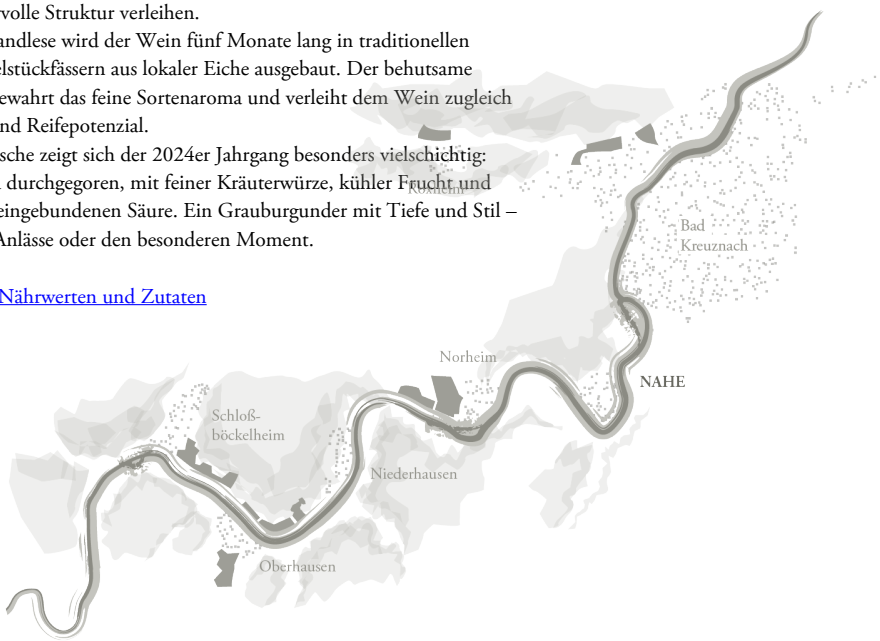
Selektive Handlese

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

Unser Grauburgunder stammt von den sonnenverwöhnten Hängen der mittleren Nahe. Die bis zu 45 Jahre alten Reben wachsen dort auf verwittertem Porphyrgestein und wasserhaltigem Lösslehm – Böden, die dem Wein Kraft, Tiefe und eine charaktervolle Struktur verleihen.
Nach selektiver Handlese wird der Wein fünf Monate lang in traditionellen Stück- und Doppelstückfässern aus lokaler Eiche ausgebaut. Der behutsame Ausbau im Holz bewahrt das feine Sortenaroma und verleiht dem Wein zugleich Textur, Schmelz und Reifepotenzial.
In der Magnumflasche zeigt sich der 2024er Jahrgang besonders vielschichtig: dicht, trocken und durchgegoren, mit feiner Kräuterwürze, kühler Frucht und einer harmonisch eingebundenen Säure. Ein Grauburgunder mit Tiefe und Stil – ideal für festliche Anlässe oder den besonderen Moment.

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/