DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF STÜCKFASS MAGNUM

Chardonnay trocken

FASS-NR. 24132

Gewachsen in der Steillage des Höllenpfades auf rotem Sandstein-Verwitterungsboden.

Alter der Reben ca. 35 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

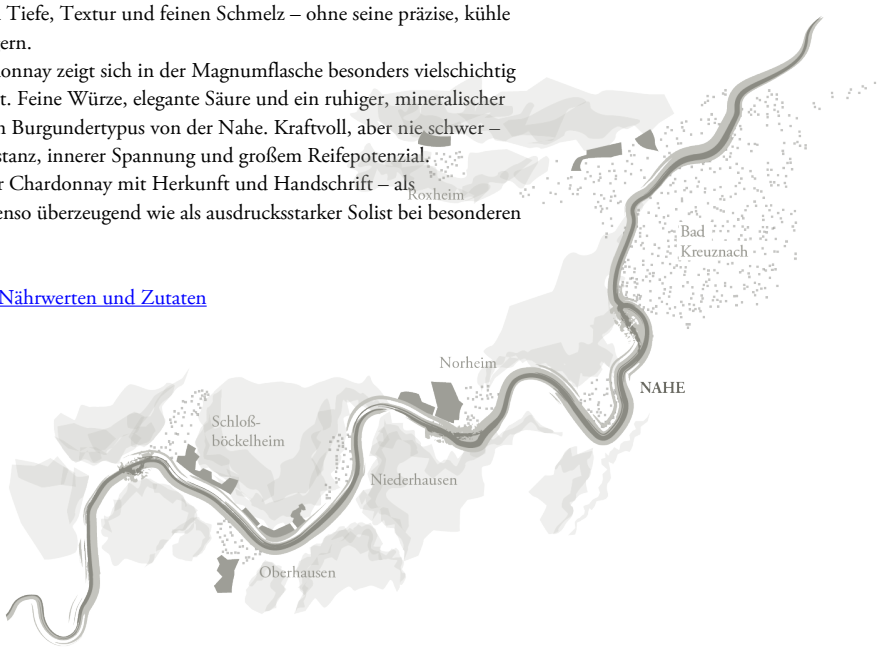
100% selektive Handlese



Unser Chardonnay für das Stückfass stammt aus der Steillage des Roxheimer Höllenpfads – einer Lage mit rotem Sandstein-Verwitterungsboden, der dem Wein seine typische Würze, Frische und strukturierte Eleganz verleiht. Die Reben stehen hier tief verwurzelt in einem Terroir, das gleichermaßen Klarheit und Ausdruckskraft ermöglicht.
Nach sorgfältiger Handlese werden die Trauben schonend gepresst. Die Vergärung und Reifung erfolgen über sechs Monate in traditionellen Stückfässern aus lokaler Eiche mit einem Volumen von 1.250 Litern. Dieser behutsame Ausbau verleiht dem Wein Tiefe, Textur und feinen Schmelz – ohne seine präzise, kühle Stilistik zu überlagern.
Der 2024er Chardonnay zeigt sich in der Magnumflasche besonders vielschichtig und klar konturiert. Feine Würze, elegante Säure und ein ruhiger, mineralischer Kern prägen diesen Burgundertypus von der Nahe. Kraftvoll, aber nie schwer – ein Wein mit Substanz, innerer Spannung und großem Reifepotenzial.
Ein charaktervoller Chardonnay mit Herkunft und Handschrift – als Essensbegleiter ebenso überzeugend wie als ausdrucksstarker Solist bei besonderen Anlässen.

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/