



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF STÜCKFASS MAGNUM

Chardonnay trocken

FASS-NR. 23132

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 wächst in der Steillage des Roxheimer Höllenpfades auf rotem Sandstein-Verwitterungsboden.

Nach einer sorgfältigen, von Hand durchgeführten Lese werden die Beeren schonend gepresst. Die anschließende Gärung und Reifung erfolgen über sechs Monate in traditionellen Stückfässern (1250 Liter).

Dieser Wein besticht durch eine feine Würze und eine elegante Säurestruktur, die charakteristisch für einen Chardonnay ist, der auf rotem Sandstein wächst.

Der Ausbau im Stückfass aus lokaler Eiche verleiht ihm eine einzigartige Harmonie und Struktur.

Ein fabelhafter und eleganter Essensbegleiter und zudem ein großer Wein für besondere Anlässe.

Alk. 12 % Vol.

