



DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER S MAGNUM

trocken

FASS-NR. 24142

In den klassischen Lagen Felsenberg (Oberhausen) und Hinkelstein (Bad Kreuznach) hat der steinige Boden an einigen Stellen einen höheren Lehmanteil. Das sind die perfekten Standorte, um Weißburgundertrauben zu selektionieren, die dann separat zur -S- Klasse ausgebaut werden.

Alter der Reben ca. 40 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und ca. 8 Monate Reifung auf der Hefe in neuen Stückfässern aus deutscher Eiche.

Der Weißburgunder -S- stammt aus einer streng selektierten Partienwahl der Lagen Felsenberg (Oberhausen) und Hinkelstein (Bad Kreuznach). In diesen klassischen Standorten sorgt ein höherer Lehmanteil im steinigen Porphyrboden für ideale Bedingungen – und bildet die Grundlage für einen Weißburgunder mit Tiefe, Kraft und feiner Struktur.

Nur vollreife, gesunde Trauben aus besten Parzellen finden ihren Weg in diesen Wein. Nach sorgfältiger Handlese wird das Lesegut schonend gepresst und in neue Stückfässer aus Pfälzer Eiche vergoren und ausgebaut. Der gezielte Holzeinsatz verleiht dem Wein Rückgrat, Länge und Reifefähigkeit – ohne die Klarheit und Eleganz der Frucht zu überdecken.

In der Magnumflasche entfaltet der 2024er Jahrgang seine ganze Ausdruckskraft: kraftvoll, würzig und präzise, mit feiner Säurestruktur und viel innerer Spannung. Ein charaktervoller Weißburgunder mit Substanz – ideal für besondere Gelegenheiten und die lange Reifung.

[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 13 % Vol.

