

2024 DÖNNHOFF GRAUBURGUNDER S **MAGNUM**

trocken

FASS-NR. 24152

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

Alter der Reben ca. 30 Jahre

Ertrag ca. 40 hl/ha

100% selektive Handlese

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

Der Grauburgunder -S- stammt aus selektierten Parzellen der klassischen Lage Kreuznacher Hinkelstein. In diesem Teil der mittleren Nahe finden die Reben auf steinigem Boden mit erhöhtem Lehmanteil optimale Bedingungen - ideale Voraussetzungen für kraftvolle, strukturierte Burgunder.

Nur vollreife und gesunde Trauben gelangen nach mindestens zwei selektiven Lesedurchgängen in die "S-Klasse". Eine verlängerte Maischestandzeit sorgt für zusätzliche Tiefe und Textur, bevor der Most schonend abgepresst und in neue Stückfässer aus Pfälzer Eiche zur Gärung eingelagert wird.

Der gezielte Ausbau im neuen Holz verleiht dem Wein Würze, Substanz und Länge, ohne das feine Sortenaroma zu überdecken. In der Magnumflasche zeigt sich der 2024er Jahrgang besonders ausdrucksstark: kraftvoll, balanciert und komplex, mit feiner Reife und gastronomischer Spannung. Ein Grauburgunder mit Charakter – gemacht für große Tische und lange Abende.

Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 13 % Vol.





