



DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF DOPPELSTÜCK MAGNUM

Weißburgunder & Grauburgunder trocken

FASS-NR. 24122

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

Alter der Reben ca. 30 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Vergärung und ca. 6 Monate Reifung im traditionellen großen deutschen Eichenholzfass, dem Doppelstück (2400 Liter).

Diese Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder stammt aus unseren renommierten Lagen rund um Oberhausen an der mittleren Nahe. Die Trauben werden gemeinsam gelesen, gepresst und vergoren – von Beginn an als Einheit gedacht, entsteht so ein Wein, der die Stärken beider Rebsorten harmonisch vereint. Die Reben wurzeln tief in vulkanischem Verwitterungsgestein und wasserhaltigem Lösslehm. Diese tiefgründigen Böden verleihen dem Wein Substanz, Struktur und eine feine, kräuterwürzige Note. Die natürliche Frische der Lagen sorgt dabei für Balance und Eleganz.

Der Ausbau erfolgt traditionell im namensgebenden Doppelstück – einem großen Eichenholzfass mit 2.400 Litern Volumen. Jedes Jahr entsteht nur ein einziges Fass dieser Cuvée, die dem Wein nicht nur ihren Namen, sondern auch ihren unverwechselbaren Charakter verleiht.

In der Magnumflasche zeigt sich das Doppelstück 2024 besonders ausdrucksstark und straff: ein Burgunder mit Schmelz, innerer Ruhe und präziser Linienführung. Kraftvoll, aber nie üppig, getragen von feiner Frucht, klarer Struktur und bemerkenswerter Reifefähigkeit. Ein Wein für die lange Tafel – und den langen Atem.

[Informationen zu Nährwerten und Zutaten](#)

Alk. 12,5 % Vol.

