



DÖNNHOFF

2023

DÖNNHOFF DOPPELSTÜCK MAGNUM

Weißburgunder & Grauburgunder trocken

FASS-NR. 23122

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).

Der 2023er ist ab Weingut schon vergriffen.

Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder aus unseren renommierten Oberhäuser Lagen.

Die Trauben werden gemeinsam gelesen, gepresst und ausgebaut, um eine harmonische Einheit der beiden Burgundersorten zu erreichen. Jedes Jahr produzieren wir nur ein einziges Doppelstück, welches diesem Wein auch seinen Namen verleiht.

Die Trauben wachsen in den Hanglagen der Mittleren Nahe, auf vulkanischem Verwitterungsboden und Lößlehm, was ihnen ihre einzigartige Tiefe und Komplexität verleiht.

Die Vergärung und anschließende Reifung erfolgt über 6 Monate im traditionellen großen deutschen Eichenholzfass, dem Doppelstück mit einem Fassungsvermögen von 2400 Litern.

So entsteht eine Cuvée von wunderbarer Harmonie, Kraft und Eleganz.

Alk. 12 % Vol.

