DÖNNHOFF

2024

DÖNNHOFF GRAUBURGUNDER -S-

trocken

FASS-NR. 2415

In der klassische Lage 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

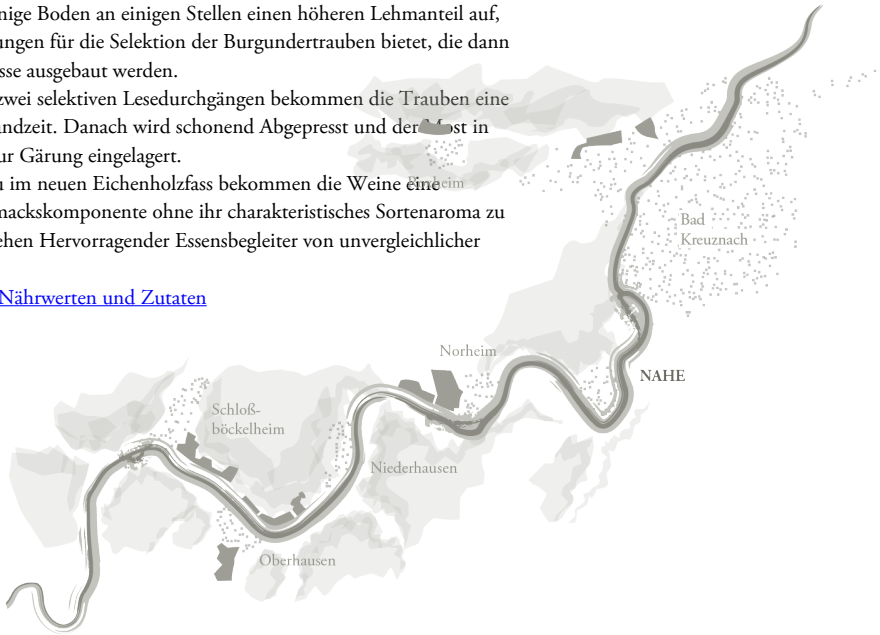
100% selektive Handlese

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

Selektion von gesunden, reifen Grauburgundertrauben, gewachsen in der klassischen Lage Kreuznacher Hinkelstein.

Hier weist der steinige Boden an einigen Stellen einen höheren Lehmanteil auf, was ideale Bedingungen für die Selektion der Burgundertrauben bietet, die dann separat zur -S- Klasse ausgebaut werden.
Nach mindestens zwei selektiven Lesedurchgängen bekommen die Trauben eine längere Maischestandzeit. Danach wird schonend Abgepresst und der Most in neue Stückfässer zur Gärung eingelagert.
Durch den Ausbau im neuen Eichenholzfass bekommen die Weine eine zusätzliche Geschmackskomponente ohne ihr charakteristisches Sortenaroma zu verlieren. So entstehen Hervorragender Essensbegleiter von unvergleichlicher Qualität.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 13 % Vol.



VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/