

## 2024 DÖNNHOFF CHARDONNAY -S-MAGNUM

trocken

FASS-NR. 24162

Gewachsen in unseren besten Lagen um Bad Kreuznach.

Alter der Reben ca. 35 Jahre

Ertrag ca. 45 hl/ha

100% selektive Handlese

Die Chardonnay-Trauben für diesen Wein stammen von den ältesten Reben unserer besten Burgunderlagen in Bad Kreuznach. Tief verwurzelt in steinigen Böden mit Lehmanteilen bringen sie Jahr für Jahr besonders ausdrucksstarkes Lesegut hervor – ideal für unsere "S"-Selektion.

Nach selektiver Handlese wird der Most im klassischen Stückfass des renommierten Küfers Hösch vergoren und reift anschließend acht Monate auf der Vollhefe. Der Ausbau in neuen Fässern aus deutscher Eiche verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe, Struktur und eine feine, würzige Note – ohne die Klarheit der Frucht zu überdecken.

In der Magnumflasche entfaltet der 2024er Chardonnay -S- seine ganze Kraft und Eleganz: schlank im Auftakt, druckvoll im Verlauf, getragen von einer präzisen Säurestruktur und subtiler Holzwürze. Ein charaktervoller Chardonnay mit großem Reifepotenzial – perfekt für die feine Küche und besondere Gelegenheiten.

Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 13,5 % Vol.





