



DÖNNHOFF

2020 DÖNNHOFF PINOT

BRUT NATURE

FASS-NR. 2001

100% selektive Handlese

Lieferbar ab September 2025.

Dieser Pinot Brut ist erst ab September 2025 lieferbar. Um in den Genuss des Weines zu kommen, schicken Sie uns bitte eine Email mit der gewünschten Anzahl an Flaschen und ihren Kontaktdaten an die folgende Adresse weingut@doennhoff.com oder nutzen Sie unser [Kontaktformular](#).

Ein weiß gekelterter Spätburgunder von 40 Jahre alten Reben aus dem Roxheimer Höllenpfad im Mühlenberg, einer VDP Großen Lage. Die Trauben werden von Hand geerntet, und eine schonende Ganztraubenpressung sorgt für feinste Aromen. Der anschließende Ausbau erfolgt in einem 60 Jahre alten Stückfass aus lokaler Eiche. Die darauffolgende klassische Flaschengärung wird nach der Méthode Champenoise durchgeführt. Danach wird der Wein im Weingutskeller unter perfekten Bedingungen gelagert und nach einem Hefelager von mindestens 50 Monaten handgerüttelt und degorgiert. Ein perfekter Aperitif und toller Begleiter zu diversen Speisen.

Alk. 11.5 % Vol.

