DÖNNHOFF

2021

DÖNNHOFF PINOT

BRUT

FASS-NR. S2101

100% selektive Handlese

Die Auslieferung erfolgt ab 21 September 2026.
Ein weiß gekelterter Spätburgunder aus dem Roxheimer Höllenpfad, einer VDP.Großen Lage im Mühlenberg – gewonnen aus 40 Jahre alten Reben. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend per Ganztraubenpressung geheltert, um ein Maximum an Finesse und Klarheit zu bewahren.
Der Grundwein wird anschließend in einem 60 Jahre alten Stückfass aus lokaler Eiche ausgebaut, bevor er nach der klassischen Méthode Champenoise in die zweite Gärung geht. Das lange Hefelager von mindestens 50 Monaten in unserem Weingutskeller sorgt für Tiefe, Cremigkeit und feinste Perlage. Gerüttelt und degorgiert wird von Hand – ganz traditionell.
Ein Sekt von außergewöhnlicher Eleganz und Präzision – ideal als feiner Aperitif und vielseitiger Begleiter zu leichten Speisen.

Alk. 11.5 % 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/