



Grauburgunder S

Nahe, Weingut Dönnhoff

Grauburgunder der Extraklasse

Beschreibung:

Helmut und Cornelius Dönnhoff zählen weltweit zu den allerbesten Erzeugern feinsten Weißweine. Außer auf die Hauptrebsorte Riesling legt das Weingut immer auch schon großen Wert auf die Burgundersorten. Der Ausbau des Grauburgunders S erfolgt im traditionellen Nahe-Stückfass (1.200 Liter Inhalt) und zählt in jedem Jahrgang zu den absoluten Highlights dieser Rebsorte in Deutschland. Probieren Sie diesen Wein unbedingt an unseren Verkostungstagen und Sie werden unsere Begeisterung teilen!

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, im Duft hocharomatisch und mit eindringlicher Würze und Steinobst. Im Glas dann mit perfektem Verhältnis von saftiger Fülle, Komplexität und fein herausgearbeiteter Frucht gelber Früchte. Bleibt trotz seiner Kraft zu jederzeit lebendig und frisch, mit feinsten Struktur aller Komponenten. Top Grauburgunder, der alle Facetten beherrscht. Jetzt schon köstlich, wird er mit etwas Flaschenreife noch weiter zulegen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Dönnhoff
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Artikelnummer:	0565022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder S

Nahe
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.00/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.