



Weissburgunder S

Nahe, Dönnhoff

Betört die Sinne

Beschreibung:

Wundervoll komplex, saftig und tiefgründig; feinste Fruchtaromen von Mirabellen, Pfirsich und Aprikose treffen auf typisch rauchige, würzige Noten vom perfekt integrierten Holz. Ein ungemein kraftvoller und komplexer Weissburgunder feinsten Machart. Gönnen Sie ihm in seiner jugendlichen Phase etwas Luft zum Atmen in Form eines größeren Glases – er wird es danken.

Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Gelb, feinfruchtige, zugleich eindringliche Nase nach reifem Pfirsich, Litschi und nassem Gestein. Wundervoll komplex, saftig und tiefgründig; feinste Fruchtaromen von Mirabellen, Pfirsich und Aprikose treffen auf typisch rauchige, würzige Noten – perfekt integriertes Holz. Ein ungemein kraftvoller und komplexer Weissburgunder feinsten Machart. Betört geradezu die Sinne! Gönnen Sie ihm in seiner jugendlichen Phase etwas Luft zum Atmen in Form eines größeren Glases – er wird es danken.

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: Dönnhoff

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1160023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder S

Nahe
Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.