



## Weissburgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut Dönnhoff

Ein fabelhafter Essensbegleiter

### **Beschreibung:**

Ein charaktvoller Weißburgunder mit der Handschrift von Cornelius Dönnhoff: Ausgestattet mit viel mineralischer Eleganz, denn die Trauben stammen aus Hanglagen mit vulkanischen Verwitterungs- und Lösslehm Böden. Nach der selektiven Lese von Hand und der Vergärung sorgen einige Monate Reife im klassischen, großen Holzfass aus deutscher Eiche für die perfekte Verfeinerung dieses köstlichen Gutsweines.

### **Aromenprofil:**

Helles Gelb, viel saftige Zitrusfrucht im Duft, Apfel und Pfirsich, mit schöner, mineralischer Note. Im Mund sehr fein und crispy, mit attraktiver Frucht gelber Früchte. Mittellanges, lebendiges Finale. Ein Wein für viele Gelegenheiten.

Delikat!

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Dönnhoff

**Ausbau:** 7 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Weissburgunder

**Artikelnummer:** 1160324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Weissburgunder trocken

VDP.Gutswein  
Weingut Dönnhoff

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.