



Weissburgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut Dönnhoff

Mundfülle, Holzfasswürze, cremiger Schmelz

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: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1160325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

VDP.Gutswein
Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.