



## 2019 Grauburgunder Réserve trocken

Nahe, Weingut Dönnhoff

Weltklasse-Reserve von der Nahe

### Beschreibung:

Ausschließlich in historischen Großen Lagen an der Nahe erzeugt das Ehepaar Dönnhoff Weine von internationalem Format. Aus dem exzellenten Jahrgang 2019 konnten wir uns ein edles Stückfass dieses Grauburgunders sichern. Zur Reserve machen ihn das längere Hefelager, die Bâtonnage und die späte Abfüllung im Herbst.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit dezent grünlichen Reflexen, feiner Vanilleduft mit subtilen Röstaromen. Vollmundig, kraftvoller, saftiger Typ mit viel Schmelz, Frucht und cremig-intensiver Art, perfekt eingebundenes Holz, typische Burgunderfrucht, zeigt satte Länge und Nachhall. Top Grauburgunder in Reserve-Qualität, der lange auf der Hefe lag und erst mit den GGs abgefüllt wurde. Dazu von einem der besten Weingüter Deutschlands mit internationalem Ruf. Großartiges Weinvergnügen.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Nahe
<b>Produzent:</b>	Dönnhoff
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18,5/20
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1066519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grauburgunder Réserve trocken

Nahe

Weingut Dönnhoff

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18,5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grauburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren