



# DÖNNHOFF



2019

DÖNNHOFF **Grauburgunder**

trocken

FASS-NR. 1910

Gewachsen in den Hanglagen der Mittleren Nahe auf vulkanischem Verwitterungsboden und Lößlehm.

*Alter der Reben* ca. 30 Jahre

*Erträge* ca. 50 hl/ha

Selektive Handlese

Vergärung und ca. 6 Monate Reifung im klassischen großen Holzfass aus deutscher Eiche.

Klassischer Grauburgunder, dicht und kraftvoll durchgegoren mit feiner Kräuterwürze und angenehmer Säure. Der Ausbau im Holzfass gibt ihm seinen Charakter, ohne das feine Aroma der Trauben zu verfälschen.

Alk. 12 % Vol.



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT