

Weißburgunder QbA trocken 2018

Typisch mit floralen und feinfruchtigen Aromen, komplex und lang

Winzer: Dönnhoff
Region: Nahe
Rebsorte: 100% Weißburgunder
Farbe: weiß
Ausbau: Eichenholzfaß
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Krustentiere, Asia-Gerichten und Crèmesuppen

0.75 l – Bestellnummer n110018

Dönnhoff
Nahe

Helmut Dönnhoff ist ein bescheidener, zurückhaltender Mann. Daran änderte sich auch nichts, als er 2015 vom Feinschmecker zur Weinlegende erklärt wurde. Mehrfach erhielt er zudem den Preis für den besten trockenen Riesling Deutschlands, der jedes Jahr in strengen Blindproben von Experten ermittelt wird. Seit 2007 ist Sohn Cornelius für die Weine verantwortlich. Sie verkörpern die Stilistik der Nahe aufs Vortrefflichste. Zu Feinheit und Eleganz kommt eine Zartheit in Ausdruck und Duft, die sich sonst in keinem anderen Anbaugebiet in Deutschland findet. Dem Ruf und der Größe des Weinguts geschuldet, sind die meisten Weine stark limitiert.

Abbildung unverbindlich