



Weißburgunder QbA trocken 2024

Typisch mit floralen und feinfruchtigen
Aromen, komplex und lang

Winzer: Dönnhoff

Region: Nahe

Rebsorte: 100% Weißburgunder

Farbe: weiß

Ausbau: 4 Monate großes Eichenholzfaß

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Krustentiere, Asia-Gerichten
und Crèmesuppen

0.75 l – Bestellnummer n110024

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.