

67706918 | 2018

PINOT BRUT



Dönnhoff



Deutschland
Nahe



Pinot Noir



DÖNNHOFF



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Weiß gekelterter Spätburgunder von 40 Jahre alten Reben aus dem Roxheimer Höllenpfad im Mühlenberg, eine VDP. Große Lage. Geerntet von Hand und im 60 Jahre altem Stückfass ausgebaut, anschließend klassische Flaschengärung – Méthode Champenoise. Danach wird dieser im Weingutskeller gelagert und nach einem Hefelager von mindesten 50 Monaten Handgerüttelt und degogiert. Ein perfekter Aperitif und toller Begleiter zu diversen Speisen.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260031854027

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Dönnhoff 55585 Oberhausen DE