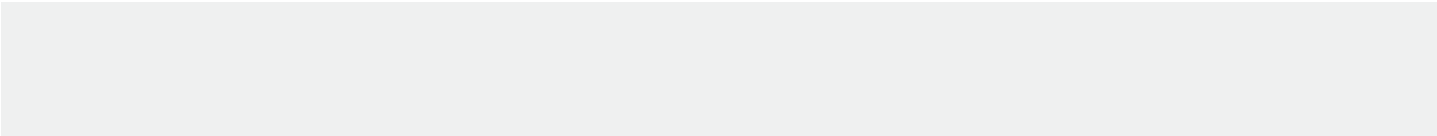


DÖNNHOFF WEISSBURGUNDER S



ARTIKELBESCHREIBUNG

In den klassischen Lagen Felsenberg (Oberhausen) und Hinkelstein (Bad Kreuzach) hat der steinige Boden an einigen Stellen einen höheren Lehmanteil. Das sind die perfekten Standorte, um Weißburgundertrauben zu selektionieren, die dann separat zur -SKlasse ausgebaut werden. Alter der Reben ca. 40 Jahre Erträge ca. 40 hl/ha 100% selektive Handlese Vergärung und ca. 8 Monate Reifung auf der Hefe in neuen Stückfässern aus deutscher Eiche. Selektion von gesunden hochreifen Weißburgundertrauben. Die Holzaromen der neuen Stückfässer aus Pfälzer Eiche geben dem Weißburgunder Rückgrat und Kraft und machen ihn zu einem hervorragenden Menüwein mit großem Reifepotential.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260031854140 14260031854147

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben Konservierungsstoffe / Antioxidantien: Sulfite (E220–E224)
Energiegehalt	301 kJ / 71 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.1 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Dönnhoff 55585 Oberhausen DE