

Weissburgunder Trocken



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 8.00 st.C

KRAJ Niemcy

REGION Nahe

APELACJA Nahe Qualitätswein

SZCZEP Pinot Blanc

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Aromat prezentuje gamę nut owocowych zestawionych z charakterystyczną świeżością i kamienną mineralnością. Akcenty żółtych jabłek, dojrzałych gruszek i brzoskwiń wsparte są subtelnym niuansiem owoców tropikalnych i żółtych kwiatów.

Smak:

W pełni wytrawne, niezwykle świeże i gładkie, mocno nawiązujące smakiem do zapachu. W ustach mineralny akcent wina daje się poznać zdecydowanie mocniej. Rozciągnięty finisz o lekko ziołowym zabarwieniu.

Potrawy:

Kurczak w ziołach, grillowane ryby

Więcej informacji:

Owoce Weissburgunder-a, czyli Pinot Blanc, pochodzą z różnych siedlisk w obrębie doliny Nahe. Fermentacja przebiega w kontrolowanych warunkach, a po jej ukończeniu wino dojrzewa przez 4 miesiące w zbiornikach ze stali nierdzewnej oraz dużych drewnianych beczkach z dębu niemieckiego.

Weingut
Dönnhoff



Weingut Dönnhoff to jeden z najwybitniejszych producentów w Niemczech, a z pewnością najwybitniejszy w Nahe, gdzie rodzina Dönnhoff uprawia winorośl od ponad 250 lat. Obecnie winiarnię prowadzi Cornelius Dönnhoff, kontynuując dzieło swojego ojca Helmuta, uważanego za jednego z największych mistrzów Rieslinga na świecie. Dzięki wyjątkowemu terroir, ogromu pracy w winnicach i precyzyjnej winifikacji, wina od Weingut Dönnhoff zdobywają międzynarodowe uznanie za przystępność, elegancję oraz czystość i mineralność.

Producent jest członkiem prestiżowego stowarzyszenia VDP, zrzeszającego około 200 niemieckich winiarzy, dla których prezentowanie jakości i autentyczności win jest nadrzędną celem.

Dönnhoff posiada 28 ha winnic, w tym aż 9 siedlisk o statusie Große Lage ze słynnymi Niederhäuser Hermannshöhle i Oberhäuser Brücke na czele.