



Weingut Dönnhoff

2022

Chardonnay S

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Wie die Rieslinge von Dönnhoff, so strahlt auch dieser Chardonnay eine geniale Klarheit aus. Frische, Noblesse und zarte Frucht treffen im Bouquet wunderbar zusammen. Reife Limette, Mandarine, frische Wiesenblumen und feine Würzigkeit vom Stückfass. Mit etwas Belüftung sorgt ein Hauch Feuerstein zusätzlich für einen mineralischen Touch. Dönnhoff-typisch elegant und feingliedrig am Gaumen, die reife Zitrusfrucht verschmilzt dabei perfekt mit edlen Kräuternoten, dazu wieder Feuerstein und nasser Schiefer, die wunderbare Mineralität erinnert an einen grossen Chablis. Ein hervorragender Chardonnay mit vifem Säurenerv, subtilem Schmelz und kühler Präzision. (mh)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Nahe

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 18+