



Weingut Dönnhoff

2021

Chardonnay S

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der 2. Jahrgang dieses Chardonnays aus dem Hause Dönnhoff. Wir probierten den Wein zum 1. Mal und waren entsprechend gespannt. Ausgebaut zu 100% in neuem Holz (Stückfässer 1200 Liter). Die Qualität entspricht einer Ersten Lage. Im Bouquet riecht man den Holzeinsatz dezent und wunderschön integriert. Feinste zitrische Frucht strahlt zusammen mit sehr viel Frische aus dem Glas. Man spürt die Mineralität des kalkhaltigen Terroirs, sie verleiht dem Wein noch mehr Tiefgang. Herrlicher Schmelz im Auftakt, wird von einer raffinierten Säure begleitet und gibt dem Wein viel Frische. Wie erwartet ist dieser Chardonnay von Dönnhoff sehr elegant, frisch und von tiefgründiger Mineralität geprägt. Feinste Frucht gleitet schon fast tänzerisch über den Gaumen. Dönnhoffs sind nicht nur begnadete Riesling-Meister, auch dieser Chardonnay ist grandios. (pb)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Nahe

 **Genussreife:** ab 2025

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Robert Parker:** 93

 **Vino Vario:** 18+