

WEIN & SPEISE

2018 DÖNNHOFF Weißburgunder & Chardonnay Stückfass Qualitätswein trocken, Fass-Nr. 1842 mit Oktopus und weißen Bohnen

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen den 2018er DÖNNHOFF Weißburgunder & Chardonnay Stückfass Qualitätswein trocken, Fass-Nr. 1842 vorstellen.

Die Reben sind in einem kleinen Seitental der mittleren Nahe in der berühmten Steillage des Roxheimer Höllenpfades auf rotem Sandstein gewachsen.

Die Winzer Cornelius und Helmut Dönnhoff verarbeiten nur bestes Traubenmaterial.

Die Höllentaler Reben sind ungefähr 35 Jahre alt. Bei Erträgen von ca. 45 hl/ha handelt es sich um eine hundertprozentige selektive Handlese. Die beiden Rebsorten werden gemeinsam vergoren – Weißburgunder und Chardonnay werden also nicht separat erzeugt, um anschließend zu einer Cuvée gemischt zu werden. Hierauf legt Helmut Dönnhoff besonders großen Wert und hat mich bei meinem Besuch auf dem Weingut explizit darauf hingewiesen, dass die beiden Rebsorten von vornherein gemeinsam zu einer Cuvée reifen. Der Dönnhoff Weißburgunder & Chardonnay reift in einem klassischen Holzfass, dem Stückfass. Diese Lagerung im Stückfass rundet die Cuvée ab. Die reife Charakteristik des Weißburgunders, gepaart mit der kraftvollen Würze und feinen Säurestruktur des Chardonnays, vergoren und gereift im klassischen Stückfass resultiert in eine harmonische Cuvée.

Analytische Daten:

☞ 12,5 % Vol.

☞ 5,9 g/l Säure

☞ 1,0 g/l Zucker

Der Wein harmoniert mit kräftigen und pikanten Speisen. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

DÖNNHOFF Weißburgunder & Chardonnay Stückfass Qualitätswein trocken 2018, Fass-Nr. 1842 mit Oktopus und weißen Bohnen

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise und wichtige Arbeitsschritte sind:

- Oktopus, in Stücke geschnitten und bei 95 °C 60 Minuten lang gedämpft
- Weiße Bohnen, gekocht
- Frische Tomaten, getrocknete Tomaten, Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin werden zusammen gekocht und kurz vor Ende von dessen Garzeit dem Oktopus zusammen mit den weißen Bohnen untergemischt.
- Anschließend Kapern und Salz zugeben.
- Servieren mit Koriander, Olivenöl und Chilischoten.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich.

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

www.vinvinowein.de

#WeinberatungMünchen #WeinberatungLehel #Weinberatung #WeinundSpeise #vinvinowein #Ergin
#HandgemachteWeine #Dönnhoff #Nahe #Weißburgunder #Chardonnay
#Weinburgunder&Chardonnay #Cuvee #Stückfass #HelmutDönnhof #CorneliusDönnhoff #Pulpo
#weiße Bohnen #winenot #weinliebe