



Weingut

Als eines der renommiertesten deutschen Weingüter aus Rheinhessen genießt Philipp Wittmann rund um seine spitzen Crus aktuell weltweit Aufmerksamkeit. Das Weingut blickt heutzutage auf 15 Generationen Winzerhandwerk zurück und betreibt dieses seit 1990 biologisch und seit 2004 biodynamisch zertifiziert. Diese Umstellung geschah aus der Überzeugung von der Arbeit mit charaktervollen, gesunden Böden, tiefgehende einzigartige Weine zu kultivieren, heraus. Im Keller setzt der Ausnahmewinzer diese Linie fort und arbeitet begleitend und gibt den Weinen die nötige Zeit, um mit den ausschließlich natürlichen Hefen zu vergären. Das ergibt Spitzenrieslinge, die an der internationalen Spitze stehen, doch auch die flüssigen Visitenkarten des Weinguts, die Gutsweine werden mit größter Sorgfalt auf die Flasche gebracht und bieten hervorragende Qualitäten.

Tipp

Ein Bilderbuch-Spätburgunder ist der Gundersheimer aus der Ersten Lage, der sich wahrlich nicht vor seinen großen Geschwistern aus dem Burgund, speziell der Côte d'Or, verstecken muss. Weich und mild, trotzdem herrlich tiefgründig und mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel. Ein wunderbarer Gaumenschmeichler...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	305 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate:	1 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Westhofener Steingrube SB VDP Erste Lage 2023 Weingut Wittmann

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	VDP Erste Lage
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Ausbau:	Edelstahl und Holzfass
Rebsorten:	Spätburgunder

Vinifizierung

Erste Lage „Steingrube“ oberhalb des Ortskerns von Westhofen (Rheinhessen). Der Untergrund ist überwiegend Kalksteinfelsen, bedeckt von einer dünnen Schicht aus Lehm und Ton.

Sensorik

Filigraner, klarer Spätburgunder mit feiner Würze. Die Tannine sind gut eingebunden. Duftet nach Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren, dezente Holznoten sowie Kakao. Im Geschmack mineralisch und leicht an Salz erinnernd.

Passt gut zu

Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Lamm mit Thymian und Ratatouille

Lagerfähig

15 Jahre