



**Grauer Burgunder trocken BIO 2025
Weingut Wittmann**

Weingut

Als eines der renommiertesten deutschen Weingüter aus Rheinessen 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 keltern, 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

Der Wein besitzt einen verführerischen Duft von Apfel, Weißdorn und Wildkräuter, der durch feine nussige Noten abgerundet wird. Die verspielte Säure unterstützt dabei den cremigen Schmelz. Langanhaltender und kräutriger Nachhall.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	314 kJ / 75 kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,3 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.80 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinessen
Ausbau:	teilweise großes Holz
Rebsorten:	Grauer Burgunder

Vinifizierung

schonende Trauben- und Mostverarbeitung sowie eine anschließend traditionelle Weinbereitung. Die Weine vergären zum Großteil im traditionellen Holzfass.

Sensorik

Hell-goldgelb, Quitten und reife Äpfel, etwas Wiesenkräuter, feine, nussige Frucht, viel Schmelz und Saftigkeit

Passt gut zu

Pastagerichte, Geflügel

Lagerfähig

4 Jahre