



Weißburgunder & Chard. trocken VDP Ortswein 2020

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.

Expertise

Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	5.70 g/l
Säure:	6.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinessen
Rebsorten:	Weißer Burgunder, Chardonnay

Ausbau

großes Holzfass

Sensorik

Cremiger Schmelz, feine Säure, nuancenreiches exotisches Aromenspiel mit Mango und Limette. Vollmundige, elegante Fülle und lebendige Säurestruktur

Passt gut zu

Kalbsragout, Tandoori Chicken

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Mit viel Druck, und trotzdem schlank und kühl präsentiert sich dieser Westhofener. Hier wurde von Philipp Wittmann der perfekte Kompromiss zwischen breitsaftigem Chardonnay-Stil und übercremigem, vollreifen Weißburgunder gefunden. Der Wein kennt ganz klar seine Linie und endet in einem mineralischen Nachklang mit anregend salzigem Zug. Erspart einem die Entscheidung zwischen Weißburgunder oder Chardonnay und dafür wird man sogar noch belohnt!