



**Aulerde Riesling Großes Gewächs  
Rheinhessen 2024  
Weingut Wittmann**

### 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 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

Die 70 jährigen Reben aus der wärmsten Lage der Wittmanns auf schwerem Tonmergel mit geringem Anteil an Lößlehm und Kalkstein und einem Untergrund geprägt von gelbem und kiesigem Tonsand ergeben im Jahr 2018 vielleicht die bis dato beste Aulerde jemals. So zupackend klar und mit einer enormen Leichtfüßigkeit bleibt dieser Wein lange im Mund und auch lange unvergessen!

<b>Nährwertangaben: (pro 100 ml)</b>	
Brennwert:	301 kJ / 72 kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,2 g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.80 g/l
<b>Säure:</b>	5.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheinhessen
<b>Ausbau:</b>	großes altes Holz
<b>Rebsorten:</b>	Riesling

### Vinifizierung

Nach dem Abpressen per Schwerkraft ins große Holz. Langsame Vergärung mit natürlichen Hefen im konstanten Klima des tiefen Kellers.

### Sensorik

rein, stahlkräftige Duftnote mit perfektem Einklang von der Süße von reifem Apfel und Orange und der feinen Salzspur der betörenden Mineralität. Rassige Säure und schlanker Körper ergeben einen traumhaft frischen Wein, der seine Kraft und Fülle aber ebenso, wenn auch subtil durchscheinen lässt.

### Passt gut zu

weißem Fleisch, Pastagerichten

### Lagerfähig

15 Jahre