



**Weisser 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 charaktvollen, 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

Nicht selten finden sich deutsche Weißburgunder, die mit artifiziell anmutender Frucht daherkommen und durch moderate Säure Spannung vermissen lassen. Der VDP.Gutswein vom rheinhessischen Weißwein-Flüsterer Philipp Wittmann folgt keinen kommerziellen Strömungen und präsentiert die Rebsorte Weißburgunder besonders unverfälscht. Und auch wenn dieser Wein „nur“ ein Gutswein ist, beeindruckt seine Qualität sofort. Der Weißburgunder wurden nach aufwendigen biodynamischen Grundsätzen produziert, streng selektioniert und zum Großteil in alten Holzfässern vergoren.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	310 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,2 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	6.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinessen
Ausbau:	teilweise großes Holz
Rebsorten:	Weisser Burgunder

Vinifizierung

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

Sensorik

In der Nase reife gelbe Früchte, zarte Vanille und feine Röstnoten. Eleganter Körper, filigrane Säure, feinsaftige Frucht, langer salzig-mineralischer Abgang.

Passt gut zu

Spargel, Vegetarisch, Geflügel, Pasta

Lagerfähig

4 Jahre