



La Borne

Riesling Alte Reben, Versteigerungswein, Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Der Top-Riesling von Philipp Wittmann

Beschreibung:

Die Trauben für den Riesling La Borne stammen aus einer der ältesten Parzellen der berühmten Lage Morstein, wo die Früchte ganz besonders von der Höhenlage profitieren. Dieser hochkomplexe und zutiefst mineralische Riesling mit gigantischem Entwicklungspotential wird nur in kleiner Auflage und ausschließlich in exzellenten Jahrgängen aus spät gelesenen, kleinbeerigen Trauben gekeltert.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Versteigerungswein
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0729817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Borne

Riesling Alte Reben
Versteigerungswein

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 99/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.