



Weisser Burgunder trocken

Limestone, Rheinhessen, Wittmann Wein (Biodynamisch)

Wittmanns Weißburgunder erfüllt alle Ansprüche

Beschreibung:

Seit vielen Jahren produziert das Gut Wittmann hochklassige Weine und ist seit 2004 biodynamisch zertifiziert. Heute steht es unter der Leitung von Philipp Wittmann zu Recht an Deutschlands Spitze. Der Weißburgunder Limestone stammt aus Weinbergen mit hohem Anteil an Kalkgestein. Ausgebaut wurde er in klassischen Stückfässern, die wir im Keller Wittmanns für Sie selektiert haben. Freuen Sie sich auf einen herausragenden Weißburgunder von mineralischer Würze, Kraft und Schmelz. Der Jahrgang 2023 ist exzellent ausgefallen.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb, im Duft mit schöner Gelbfrucht, Wiesenkräutern und typischer Kalksteinmineralik. Im Mund saftig-animierend und mit guter Fülle und attraktiver Würze, köstliche Frucht reifer Mirabellen, Aprikosen und Zitrusfrucht. Zeigt schönen Schmelz und Länge bis ins Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Rheinhessen

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 0756823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder trocken

Limestone
Rheinhessen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.