



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Westhofen Aulerde, Weingut Wittmann (Bio)

Feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität

Beschreibung:

Toller Einstieg in das Premiumsortiment von Philipp Wittmann. Präsender Riesling, immer das zugänglichste und das erste Große Gewächs, das sich entfaltet. Limitiert, max. 3 Flaschen pro Person. Auslieferung voraussichtlich März 2024.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, weiniger, intensiver Duft nach Zitrusfrucht, Birne und Quitte. War die Aulerde früher einmal von der Konzentration, puren Kraft und etwas „Babyspeck“ geprägt, so hat Philipp Wittmann hier einen grandiosen Stilwechsel in Punkto Finesse und Eleganz vollzogen. Die 14er Aulerde zeigt sich am Gaumen betont kreidig mit wahren „Sogeffekt“ und betont mineralisch-salzig. Feine Grapefruitnote, Birne und Limette. Auch die Textur entspricht einem echten Großen Gewächs der Oberklasse.

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:	Westhofen Aulerde
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	Riesling
Artikelnummer:	1145922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Westhofen Aulerde

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.