



Riesling GG trocken

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

Dicht, schmelzig und mit druckvoller Mineralität

Beschreibung:

Wunderbarer Einstieg in das Premiumsortiment von Philipp Wittmann. Präsender Riesling, immer das zugänglichste und das erste Grosse Gewächs, das sich entfaltet.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Westhofen Aulerde

Ausbau: 10 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1145924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Westhofen Aulerde

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.