



Riesling trocken

Rheinhessen, Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Die Visitenkarte von Philipp Wittmann

Beschreibung:

Die Trauben für diesen eleganten und mineralischen Gutsriesling stammen ausschließlich aus eigenen Weinbergen, die biodynamisch bewirtschaftet und handwerklich gepflegt werden. Intensive Arbeit das ganze Jahr über, niedrige Erträge und eine konsequente Selektion der Trauben von Hand schaffen die Grundlage für die hohe Weinqualität dieses herkunftsgeprägten Rieslings.

Aromenprofil:

Strahlendes Gelb, im Duft von Kräutern, Zitrusfrüchten und Blütenaromen geprägt. Fantastische Mineralität und Würze im Glas, auch seine Dichte, Cremigkeit und Kraft ist absolut überzeugend. Feinwürzige Art, saftige Frucht und Komplexität bis in den Abgang.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Ausbau: 7 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1145025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Rheinhessen

Weingut Wittmann (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.