



2024 Weissburgunder Réserve

Weingut Wittmann
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der volle Fokus liegt hier auf den Kalksteinböden mit über 50 Jahre alten Reben, ausgebaut wurde der Wein im 600-Liter-Halbstückfass. Der Duft ist von noblen, sanften und gut integrierten Holznoten geprägt, was ihm einen verführerischen Charakter verleiht. Zitrische und gelbe Frucht, von guter Frische unterlegt und mit eindrucksvoller Mineralität ausgestattet. Herrlicher Schmelz und erfrischend saftige Säure geben dem Wein einen unheimlich leckeren Trinkfluss. Wunderschön ausbalanciert mit guter Fruchtfülle. Im Finale zeigt er nochmals seinen genialen mineralischen Charakter, was unbedingt Lust auf das nächste Glas macht. (pb)

Genussempfehlung

Trocken

 **Vegan**

 **Bio**

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Rheinhessen

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:**
Weissburgunder

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18+