



2018 WEISSER BURGUNDER RESERVE TROCKEN

WITTMANN RESERVE – 18121

WITTMANN RESERVE

Geerntet in den Filetstücken der Westhofener Spitzenlagen, ausgebaut im traditionellen Halbstück oder im Barrique Fass, Hefelager über mindestens 15 Monate.

WEINBEREITUNG

Intensive Weinbergspflege das ganze Jahr über, niedrige Erträge und eine konsequente Selektion der Trauben von Hand schaffen die Grundlage für eine hohe Weinqualität. Es folgt eine schonende Trauben- und Mostverarbeitung sowie eine anschließend traditionelle Weinbereitung. Die Weine vergären zum Großteil im traditionellen Holzfass.

WEINBESCHREIBUNG

Stroh-Gelb, in der Nase ein komplexer Duft Kräutern, Haselnuss und Zitrus, sowie eine zarte Note von Vanille und Brioche. Am Gaumen spielt cremiger Schmelz mit feingliedriger Mineralik.

PRESSE BEWERTUNGEN

ALKOHOL: 13,5 %

REBSORTE: Weisser Burgunder

