

2020 WEISSER BURGUNDER RÉSERVE

WITTMANN RÉSERVE – 20121

WITTMANN RÉSERVE

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 würziger Duft nach mediterranen Kräutern, Orange und Zitrus sowie zarte Noten von Jasmin und Ingwer. Am Gaumen ein sehr elegantes Säurespiel mit einem intensiven, langen und verspielten Nachhall.

Zitrusfrucht – Ingwer – Jasmin

“(…) From the Steingrube and aged in 600-liter halbstücks, the 2020 Weisser Burgunder Réserve was whole-cluster pressed and offers a pure, refined and elegant nose with clear and bright fruit intertwined with coolish flinty notes of crushed stones. Round and charming on the palate, this is a textural Pinot Blanc with lush fruit and a fine, saline and stimulating bitter finish. It's an excellent white to have with food.” – *Stephan Reinhardt, Robert Parker Wine Advocate*

PRESSEBEWERTUNGEN

Falstaff Weissburgunder Trophy 2022 – **94 Punkte**

James Suckling – **93 Punkte**

Robert Parker Wine Advocate – **92 Punkte**

ALKOHOL: 13,0% vol

REBSORTE: Weisser Burgunder

