2020 CHARDONNAY RÉSERVE

WITTMANN RÉSERVE – 20122

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

Kräftiges Stroh-Gelb, im Duft Vanille, Orange und Hagebutte, gepaart mit zarten Nuancen von Kiwi und Brennnessel. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer verspielten Säure und einem mineralischen, intensive salzigen Nachhall.

Vanille – Orange – Hagebutte – Brennnessel – mineralisch salzig

"(...) From the Westhofen Steingrube, the 2020 Chardonnay Réserve spent two winters on the full lees and was bottled in March of this year. The wine opens pure, fresh and still reductive on the nose before ripe, yellow fruit aromas are slowly released. Macerated for a certain time and racked straight from the press into the barrels, the wine starts off a bit reserved but shows ripe, lush and elegant fruit with fine acidity and lingering salinity intermingled with fine phenolic grip and bitters. It is definitely a wine that should be cellared for another winter in the bottle." – *Stephan Reinhardt, Robert Parker Wine Advocate*

PRESSEBEWERTUNGEN

Falstaff Chardonnay Trophy 2022 – **93+ Punkte**

James Suckling – **93 Punkte**

Robert Parker Wine Advocate – **92+ Punkte**

ALKOHOL: 13,0% vol		**REBSORTE:** Chardonnay