



Westhofener Riesling (VDP.Ortswein)

Weingut Wittmann

Philipp Wittmanns »Westhofener Riesling« wird aus Trauben gekeltert, die aus seinen berühmten GG-Lagen »Morstein«, »Brunnenhäuschen«, »Kirchspiel« und »Aul Erde« stammen. Sie kommen von jüngeren Reben und all das, was nicht unmittelbar allererste Wahl ist, geht auch in diesen wohlfeilen Riesling.

Der Wein fällt umwerfend gut aus. Der Wein hat schon immer glasklares Regional-Profil gezeigt, spricht die Sprache seiner Herkunft präzise in Intensität und Strahlkraft seiner Aromen. Für uns der seinen Preis werteste Riesling im Portfolio des Philipp Wittmann. Bestechendes Niveau. Kristallin im Mundgefühl, knochentrocken und mundwässernd würzig in der Mineralität, die hier tatsächlich spür- und fühlbar ist, ungemein appetitlich im rasant frischen Duft von Pfirsich und Zitrusfrüchten, umrahmt von den würzigen Noten eines sommerlichen Regens auf trockenem Stein. Auf der Zunge saftig und dicht gewirkt, im Mund wunderbare Balance von Salz, Zitrus und physisch fühlbarer Substanz. Ein Understatement-Riesling, den Philipp Wittmann mit dem gleichen Aufwand produziert wie seine großen Gewächse, nur daß sich das Lesegut geringfügig unterscheidet und nicht aus einer Lage stammt, sondern aus mehreren zusammengelegt wird. Ein »Ortswein« besonderer Qualität also, in dem Philipp Wittmann die Kunst der Konzentration auf das Wesentliche so unaufgeregt wie souverän auf die Spitze treibt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 2,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertifiziert Naturland® |
Mitglied bei Respekt®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
DRH23002



www.weinhalle.de