



Chardonnay »Reserve«

Weingut Wittmann

Philipp Wittmanns Chardonnay genießt Kultstatus. Burgund läßt grüßen. Nur geht es dort weniger preiswert zur Sache. Er ist ein knackig frischer, perfekt fokussierter, im kleinen Holzfaß vergorener, unfiltriert gefüllter Chardonnay, der rassige Geschmacks- und exotische Fruchtfülle entfaltet, wie man sie in Deutschland nicht oft findet. Eine traumhaft frische Säureader durchzieht den mundfüllenden Kern von Mineralität und Exotik und sorgt für saftiges Mundgefühl; der Wein wirkt entwaffnend natürlich, gleitet salzig frisch über die Zunge und schürt neue Chardonnay-Lust; seine exotisch gelben und weißen Obstaromen lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen, reife Ananas betört die Sinne. Das pure Trinkvergnügen. Philipp Wittmanns Puligny-Alternative aus Westhofen mit Potential für Jahre.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort + 4 Jahre

Optimale Reife: 2025+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfaß > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturland®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

1,5l

DRH19007M



www.weinhalle.de