



## Weißer Burgunder »Reserve«

### Weingut Wittmann

Ein rarer Wein, stets schnell vergriffen. Es gibt nur wenige Fässer davon. Philipp Wittmann legt Jahrgang für Jahrgang noch ein bißchen mehr drauf. Seine »S«-Klasse beschränkt sich inzwischen auf Weißburgunder und Chardonnay. Beide im kleinen Holzfaß vergoren, beide eher von internationalem Zuschnitt, beide richtig gut.

Kristalline Frucht steht über dem Glas. Reife Ananas, Mango, aber auch Zitrusfrüchte und mineralische Gesteinsnoten, im Hintergrund ein Hauch Vanille und frisches Brot. Packend trockene Süße agiert in mundfüllend seidiger Textur. Reife Säure sorgt für Rasse und Kontur, präzise mineralisch geprägt, straff von feiner Süße durchzogen, die keine ist. Fructose. Der Wein wirkt sahnig cremig im Mundgefühl, seine Säure zieht ihn in präziser Spur über die Zunge. Das kann er, der Philipp Wittmann. Mit sensibler Hand hat er ihn im kleinen Holzfaß spontan vergoren und lange auf der Hefe gereift. Animierend pikante Frische steht für den Jahrgang, perfekt ausbalanciertes Mundgefühl für das Können des Winzers. Irgendwie verbreitet der Wein Lust, sinnliches Weinerleben, mundwässernde Pracht. Nach dem vielen Riesling, so geht es Philipp Wittmann wohl auch, eine Erholung im Mundgefühl. Stoff und Substanz mit der Frische und Rasse des Rieslings, aber der Struktur des Burgunders. Einfach was anderes. Doch der Wein ist mehr als nur »schön«, nicht daß ein falscher Eindruck entsteht! Von der Machart her international, beweist er in Geschmack, Stil und Charakter Weltklasseniveau, seine kühle deutsche Herkunft leugnet er dabei aber nicht. Einer der überzeugenden seiner Art hierzulande, entwickelt sich übrigens über Jahre ausgezeichnet. Leider sehr rar . . .

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort + 4 Jahre  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: < 2 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfaß > 300 l  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturland®  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtration  
pH-Wert: 3,41

1,5l  
DRH19006M



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)