



2015 Weisses Burgunder&Chardonnay Trocken

Limestone, Rheinhessen, Weingut Wittmann

Wittmann für jeden Tag

Descrizione del vino:

Das Weingut zählt mit seinen aktuell vier roten Trauben im GaultMillau zu den absolut besten Weingütern Deutschlands. Der Ausbau dieses feinen Chardonnays findet in klassischen Stückfässern im wunderschönen Weingutskeller statt.

Nota di degustazione:

Funkelndes, der Duft feinwürzig und mit viel gelben Früchten. Sehr saftig und viel schöner Dichte im Glas, reife Aprikosen, Mirabellen und Apfel. Besitzt aber auch die perfekte Balance aus Schmelz, Nachhaltigkeit und einem tollen Frischekick. Starker Wein von Philipp Wittmann mit geradezu burgundischer Finesse und Verspieltheit gepaart mit cremiger, lebendiger und intensiver Frucht. Top!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Romano d'Assia
Produttore:	Wittmann
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	80% Weissburgunder, 20% Chardonnay
Numero di articolo:	0756815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Weisser Burgunder&Chardonnay Trocken

Limestone
Rheinhessen
Weingut Wittmann

Origine:	Germania
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Weissburgunder, 20% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren