


# Riesling »Morstein« GG

## Weingut Wittmann

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein

0,75l
DRH24020

Der Morstein. Eines der größten großen Gewächse jeden Jahrgangs. Vater Günter Wittmann tut alles für ihn im Weinberg. Philipp Wittmann gibt alles für ihn im Keller. Doch den Einfluß seiner Weinbereitung schmeckt man in diesem Riesling nicht. Ihn dominiert ausschließlich und eindrucksvoll die Lage. Die zieht sich vornehm auf ihre Mineralität zurück, prägt den Wein druckvoll, rassig und konzentriert auf ein Mundgefühl, das in seiner aromatischen und strukturellen Komplexität kaum zu beschreiben ist. Wirkt burgundisch und ist doch radikal Riesling. Auf der Zunge enorm dicht in der physischen Substanz. Salzig pikant, fruchtintensiv, aber auch extrem würzig. Zitrus triift Stein. Ein so kraftvoller wie sinnlicher Naturbursche, dem jede pomadige Fülle ebenso abgeht, wie modernes Fructose-Parfum. Er setzt auf feinziselierte Natürlichkeit, umrahmt von kantiger Expressivität und einer Komplexität, die der Lage Morstein unverwechselbares Profil verleiht. Weltklassewein. Riesling ausgereizt bis zum letzten. Maximal bissig in der Mineralität, absolut trocken, präzise balanciertes Säurerückgrat, fordernd komplexe Textur. Einer der großen Charakterdarsteller im deutschen Riesling-Zirkus. Vorbild, Maßstab, Leitbild.
Souveräne Persönlichkeit. Die Herkunft der großen Lage. Pur, identifizierbar und sich über zehn und mehr Jahre konstant entwickelnd. In kühlen Jahren stets größer als in warmen. Ein Wein mit Geschichte, eine Lage mit

K&U
www.weinhalle.de

Charakter, großer
Riesling von einer der besten Lagen Deutschlands, die harmlos aussieht, aber gar
nicht harmlos ist. Kein Wein nach Rezept, aber nach klaren Vorstellungen.
Bravo! Limitiert. Maximal 3 Flaschen möglich.