



Riesling trocken

Wachenheimer, Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Pfälzer Ortsriesling der Extraklasse

Beschreibung:

Das traditionsreiche Weingut Dr. Bürklin-Wolf, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1597 zurückreichen, gehört zu den Aushängeschildern der deutschen Weinszene. Mit einer Rebfläche von rund 90 Hektar im Herzen der Pfalz ist es das größte deutsche Weingut in Familienbesitz; seit 2005 hat sich das Gut vollständig dem biodynamischen Anbau verschrieben. Der Wachenheimer Ortsriesling zählt immer zu den Besten in seiner Klasse! Erzeugt aus biodynamisch angebauten Trauben und Spontan vergoren in großen neutralen Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Kühle und delikate Nase von Sternfrüchten, Ananas und Minze. Derzeit noch etwas verschlossen, braucht Luft und ein großes Glas. Am Gaumen kompakt und elegant und großzügig und gut strukturiert am Gaumen. Im langen Abgang mit eindrucksvoller Kalkwürze und Mineralik. Ausgezeichnetes Potenzial.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Ausbau: 8 Monate in Grossholz

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 0788423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Wachenheimer
Weingut Dr.Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.