



Weissburgunder trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Toller Wein in Biodynamischer Spitzenqualität

Beschreibung:

Weißburgunder mit wunderbar eingebundener, frischer Säure mit seidigem Schmelz und Saftigkeit. Sehr fein ausbalanciert und angenehm elegant.

Aromenprofil:

Helle Gelb mit einem Duft von Orangenzesten und Sommerwiesenkräuter. Am Gaumen mit mittlerem Körper und attraktiver, leicht zurückhaltender Zitrusfrucht, einem Hauch von Tannin aus dem Holz unterstützt seine Struktur bis in den langen und ausgewogenen Abgang. Aus biodynamisch angebauten Trauben.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 5 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Weissburgunder

Artikelnummer: 1023822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.