



## 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:** 8 Monate im Stahltank

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

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Weissburgunder

**Artikelnummer:** 1023823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Weissburgunder trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.