



Riesling PC

Wachenheimer Gerümpel, Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Premier Cru aus der Pfalz

Beschreibung:

Die weingutseigene Qualitätspyramide von Bürklin-Wolf orientiert sich stark an der Klassifikation des Burgund. Die Bezeichnung P.C. kennzeichnet die "Premier Crus" des Weingutes und wird nur für Weine aus exzellenten Lagen mit besonderen Eigenschaften verwendet. Die Wachenheimer Toplage Gerümpel, die bereits im Jahr 1429 erstmals urkundlich erwähnt wurde, genießt den Vorzug häufiger fönartiger Erwärmung und zeichnet sich daher auch bei später Lese und hoher Reife durch absolut makellostes Lesegut aus.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Ausbau: 10 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1033022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling PC

Wachenheimer Gerümpel
Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 95/100, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.