



2018 Riesling trocken

Wachenheimer, Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Spitzenrieslinge aus den wertvollsten Lagen Deutschlands

Beschreibung:

Das traditionsreiche Weingut Dr. Bürklin-Wolf, dessen Wurzeln auf das Jahr 1597 zurückgehen, 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. Das Gut hat sich 2005 dem biodynamischen Anbau verschrieben und ist Mitglied in der angesehenen französischen Vereinigung biodynamischer Winzer Biodyvin. Der Ortsriesling des Weinguts zählt immer zu den Besten in seiner Klasse!

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, feinwürziger Duft nach reifen Äpfeln und Pfirsichen, gepaart mit salziger Mineralität und Würze. Saftig in seiner Art, mit reifer, weicher Säure, klarer Mineralität und tollem Fruchtkörper mit Zitrusfrucht, Mango und Pfirsich, die dominieren. Elegant und sehr prägnant im Abgang.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bürklin-Wolf
Bewertung(en):	GaultMillau 90/100
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0788418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Wachenheimer

Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	GaultMillau 90/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren