



## 2018 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.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Pfalz

**Produzent:** Bürklin-Wolf

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 9 Monate in Grossholz

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

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

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

**Artikelnummer:** 1033018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling PC**

Wachenheimer Gerümpel  
Weingut Dr.Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren