



2022 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.

Degustationsnotiz:

Helle Gelb mit einem Duft von Orangenesten 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 Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bürklin-Wolf
Bewertung(en):	0, 0
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Weissburgunder
Artikelnummer:	1023822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf (Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	0, 0
Rebsorte(n):	Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-003
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren