



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

905045 2025

2025er Hommage à Luise Riesling QW Pfalz

QBA

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Frisch, saftig, Pampelmuse, lebendige Säure
	Geschmacksrichtung	fruchtsüß
	Leitaromen	saftige Pampelmuse, frische Apfelnoten, verführerische Restsüße
	Speise oder Anlassempfehlung	Sushi, asiatische Küche, frischer Ziegenkäse, Meeresfrüchte
Farbe	WEISS	
Alkohol	10 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	
Bio	DE-ÖKO-003 Deutsche Landwirtschaft	

frische Aromen von Granny Smith und Pampelmuse, lebendige Säure, verführerische Restsüße und klare Mineralität.

Der Hommage à Luise Riesling DE-ÖKO-003* 2023 ist ein außergewöhnlich leichter Riesling und besticht durch seine frische und lebendige Art. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von Granny Smith Äpfeln und saftiger Pampelmuse, die sofort Frische versprechen. Am Gaumen begeistert er mit einem ausbalancierten Spiel aus Frucht, Säure und einer verführerischen Restsüße. Die Trauben stammen aus den kühleren Lagen der Wachenheimer Weinberge, nahe dem Pfälzer Wald, was ihm seine prägnante Frische und klare Mineralität verleiht. Ein eleganter Riesling, perfekt für den unkomplizierten Genuss mit erstaunlichem Reifepotenzial.

Region	Pfalz Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.		
Bodenart	Die südöstlich ausgerichteten Lagen der Mittelhaardt sind von tiefgründigen, sandigen Lehmböden geprägt.		
Erzeuger	Weingut Dr. Bürklin-Wolf Das 1597 gegründete Gut entwickelte sich unter der Leitung von Dr. Albert Bürklin, zum führenden Erzeuger in der sonnenverwöhnten Mittelhaardt. Seit mehr als 20 Jahren leitet Bettina Bürklin von Guradze mit ihrem Team die Geschicke des Weinguts und hat es an die Spitze der Pfälzer Weinerzeuger gebracht. Legendäre Top-Lagen, Umstellung auf biodynamischen Anbau nach dem Vorbild und dem Terroir-Esprit der französischen Premier- und Grand Cru- Erzeugung, lassen das Weingut immer wieder mit Lobeshymnen in der Presse erstrahlen. vinum:5/5		
Rebsorten	100%	Riesling	
Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	0%	Edelstahltank	2 Monate
	0%	Grosses Holzfass/Fuder	6 Monate
Zutaten	Trauben, Saccharose; Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, SCHWEFELDIOXID		

Stand 23.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	296
Brennwert in kcal pro 100ml	71
Kohlenhydrate in g pro 100ml	1,5
davon Zucker in g pro 100ml	0,6

Stand 23.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de