



## 2022er Weissburgunder trocken DE-ÖKO-003\*

## Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz

Artikelnummer 905005-2022

Kartoninhalt (Fl.) 6

 Alkohol
 12 % vol.

 Restzucker
 9,1 g/l

 Säure
 7,3 g/l

 Farbe
 weiss

 Temperatur
 9°C

 Enthält:
 Sulfite

Anbaugebiet 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.

Klassifikation Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes

Jahrgang 2022

Rebsorte Weisser Burgunder

Der Weißburgunder hat sich durch natürliche Mutation aus dem bekannten Spätburgunder (Pinot Noir) entwickelt. Ihr Anbau lässt sich in Deutschland bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch

leichte, erfrischende Sommerweine.

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

Beschreibung Leuchtendes Grüngelb. In der Nase reife Aromen von Aprikosen, Mirabellen und Mandeln. Am Gaumen eine

ausgewogene Süße und Säure, wunderschöne Eleganz und Finesse. Ein toller Wein mit lebendiger Säure

und langem Abgang.

Empfehlung Gut gekühlt bei 9 Grad Celsius auf der Terrasse zu Fingerfood und Meeresfrüchten, gebratener Forelle

und Maispoularde sowie Kalbfleisch in leichter Soße. Wir empfehlen diesen Wein jung zu trinken.

Bewertung 91 Punkte James Suckling

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de