



## 2014er Reiterpfad G.C. Riesling trocken DE-ÖKO-003\*

### Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz

<b>Artikelnummer</b>	905055-2014
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	9-11°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Pfalz</p> <p>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.</p>
<b>Klassifikation</b>	<p>G.C.</p> <p>Nach gutseigener Klassifizierung wird dieser Wein als Edition "G.C." eingestuft.</p>
<b>Jahrgang</b>	<p>2014</p>
<b>Rebsorte</b>	<p>Riesling</p> <p>Riesling ist die Paraderbsorte Deutschlands. Sie entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt sie elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.</p>
<b>Erzeuger</b>	<p>Weingut Dr. Bürklin-Wolf</p> <p>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.</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Sattes goldgelb. Wunderbare Melange aus Frucht (Pfirsich, Limette, reifer Apfel, Mirabelle) mit fein dosierter Mineralität und gezügelten Kräuter-Noten. Am Gaumen ausdrucksstark, lang, mit feiner Phenolik und würzig-herber Textur, die in einem saftigen Finale mündet.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu gegrillten Krustentieren, gefüllter Bresse-Taube, gebratenen Loup de Mer mit cremigen Trüffelrisotto oder zur reifen Vacherin Käse. Obwohl der Wein auch heute schon wahre Größe beweist, steht ihm noch eine große Zukunft bevor. Genießen Sie diesen Wein bis 2025+.</p>