



## 2016 Villa Bürklin Cuvée Rosé

- Philosophie:** Villa Bürklin Cuvée Rosé wurde von Kellermeister Nicola Libelli kreiert und repräsentiert die hohe Schule der Cuvée-Komposition. Internationale Reben im Zusammenspiel mit heimischen Sorten und dem Dr. Bürklin-Wolf'schen Qualitätsgedanken ergeben einen Wein für ein ungezwungenes und doch niveauvolles Trinkvergnügen.
- Rebsorten:** Pinot Noir, Sangiovese und Merlot
- Jahrgang:** Nach einem milden Winter folgte ein kühles Frühjahr, so dass sich die Blüte etwas verzögerte. Selten waren die ersten Monate eines Jahres so sehr von Regen geprägt wie 2016. Intensive Laubarbeit und Stärkung der Pflanzen durch unsere biodynamische Bewirtschaftung waren entscheidend für Top-Qualitäten und gute Erträge. Erst ab August wurden wir mit traumhaftem, warmem Sommerwetter entschädigt. Kühle Nächte sorgten für optimale Bedingungen für eine perfekte Traubenreife. Das wunderbare Herbstwetter ermöglichte uns eine optimale Traubenselektion und eine entspannte Lese wie seit Jahren nicht mehr über einen sehr langen Lesezeitraum von fast sieben Wochen. Die Lese war am 15. Oktober abgeschlossen und brachte uns Weine in den Keller, die von einer kühlen Leichtigkeit geprägt sind, fein in der Stilistik, sehr mineralisch und leichter im Alkohol als 2015.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder, vollreifer Trauben im September 2016, anschließend beim Pinot Noir Maischestandzeit über Nacht und schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperatur-kontrollierte Gärung im Edelstahltank, anschließender Ausbau in Edelstahl.
- Sensorik:** Aromen von Rhabarber und Erdbeere. Charaktervoller Fruchtpräsenz mit leicher Würze und Mineralität. Ein charmanter Wein, schlank, saftig und erfrischend. Perfekt für den Sommer!
- Empfehlung:** Ideal zu mediterranen Vorspeisen oder frischem Schafskäse.
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol  
Restsüße: 4,5 g/l  
Säure: 8,0 g/l  
Enthält Sulfite.