



Dr. Bürklin-Wolf

2016 Villa Bürklin Cuvée Weiss

- Philosophie:** Villa Bürklin Cuvée Weiss wurde von Kellermeister Nicola Libelli kreiert und repräsentiert die hohe Schule der Cuvée-Komposition. Die typischen deutschen Rebsorten werden hier durch einen Anteil internationaler Rebsorten abgerundet, ohne dabei deren Charakter zu dominieren.
- Rebsorten:** Riesling, Weissburgunder, Sauvignon Blanc
- 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 und vollreifer Trauben im September 2016.
- Vinifikation:** Gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Sorgfältiger und zeitgemäßer Ausbau im Edelstahl und im Holzfass. Das Zusammenspiel von internationalen und heimischen Sorten ergibt einen beschwingten, modernen Weißwein für das „Easy-Drinking“ auf hohem Niveau.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Sensorik:** Duft nach Äpfeln, Birnen und Mirabellen mit einem Hauch von Vanilleblüte. Am Gaumen reife Südfrüchte, charmant und frisch.
- Empfehlung:** Der ideale Sommer- und Partywein
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 1,9 g/l
Säure: 7,6 g/l
Enthält Sulfite.