



Dr. Bürklin-Wolf

2017 Dr. Bürklin-Wolf Riesling trocken

- Lagen:** Der Riesling trocken ist unser Basiswein, eine Cuvée aus Riesling-Lagen in Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere Weine und Lagen eine Qualitätspyramide erstellt, die sich an dem burgundischen Prinzip orientiert. G.C. und P.C. Rieslinge stammen aus den wertvollsten Lagen des Weinguts. Eine Stufe darunter finden sich die Ortsrieslinge, der Gutsriesling bildet den Abschluss der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Ein fast mediterranes Jahr: Der recht milde Winter ging nach einem sehr feuchten Januar und Februar in einen sehr warmen März über. Bei ausreichend Wasser erfolgte der Austrieb bereits in der zweiten Märzhälfte. Somit war hier bereits der Grundstein für einen frühen Lesebeginn gelegt. Nach Abschluss der Blüte und zu Beginn des Beerenwachstums setzte allerdings eine große Trockenheit ein, die über die gesamte Zeit des Beerenwachstums anhielt. Der sehr warme Sommer brachte bereits Ende August die ersten Trauben zur Reife, die Hauptlese begann schon Anfang September und war bereits am 22. September abgeschlossen, so früh wie nie zuvor. Die Weine zeigen sich körperreich, sehr gut strukturiert und zugänglich. Wir rechnen aufgrund der optimalen Traubenreife mit sehr lagerfähigen Weinen.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2017, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Tempertaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Anschließender Ausbau im Edelstahl und im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** In der Nase sehr frisch mit Aromen von grünem Apfel, Limone und einer leicht floralen Note. Saftige Säure, feine Mineralität, schlank, lebendig und unkompliziert.
- Empfehlung:** Unser Gutsriesling ist nicht nur für die leichte, kalte Sommerküche ein idealer Essensbegleiter. Er eignet sich auch hervorragend für Fisch- und Geflügelspeisen sowie die mediterrane Küche.
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 2,7 g/l
Säure: 7,9 g/l
Enthält Sulfite.