



Dr. Bürklin-Wolf

2017 Weißburgunder trocken

- 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:** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, anschließend Ausbau im Edelstahl und im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Exotische Fruchtaromen mit einer leichten Würze; wunderbar eingebundene, erfrischende Säure mit seidigem Schmelz. Sehr ausbalanciert und elegant.
- Empfehlung:** Unser Weißburgunder ist der ideale Begleiter für Spargelgerichte sowie Speisen mit frischem Fisch und Meeresfrüchten.
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 3,2 g/l
Säure: 5,7 g/l
Enthält Sulfite.