



Dr. Bürklin-Wolf

2019 Dr. Bürklin-Wolf BLANC

- Philosophie:** Cuvée BLANC 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, Sauvignon Blanc und Scheurebe
- Jahrgang:** Nach dem sehr trockenen Jahr 2018 brachte der Winter ausreichend Niederschläge. Ein sehr milder März bescherte uns einen sehr frühen Austrieb, im Mai entschleunigten jedoch die Eisheiligen die Vegetation deutlich. Die Blüte verlief aufgrund vermehrt auftretender Regenschauer etwas heterogen. Der Sommer war wiederum sehr warm mit zum Teil enorm heißen Temperaturen, jedoch waren die Hitzeperioden kürzer als in 2018 und immer wieder von geringen Niederschlägen unterbrochen. So konnten wir wie in 2018 in der letzten Augustwoche mit der Lese der Sektgrundweine in die diesjährige Kampagne starten. Im September folgten kühle Nächte – perfekt für unsere Rieslinge. Es schloss sich eine sehr entspannte Lese gesunder und vollreifer Trauben an, mit einer reifen aber nicht zu präsenten Säure. In Folge der ungleichmäßig verlaufenden Blüte fielen die Mengen im Vergleich zu dem sehr großen Jahrgang 2018 deutlich geringer aus, lagen aber trotzdem über dem langjährigen Durchschnitt. Die Weine zeigen sich bereits im Jungweinstadium enorm präsent, kristallklar und sehr lagentypisch.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2019.
- 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:** Animierender frischer Duft von grünem Apfel und Holunderblüte mit einem Hauch von Zitrusaromen. Am Gaumen charmant und frisch mit einer saftigen Säure und Anklängen von reifen Südfrüchten.
- Empfehlung:** Der ideale Sommer- und Partywein
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 7,4 g/l
Restsüße: 6,3 g/l Enthält Sulfite.