ACQUISTATO IL .....

Dr. Bürklin-Wolf Rouge 2018 2018

Qualità elevata, elevato piacere di beva

Dr.Bürklin-Wolf è un nome di peso in Germania. Un'azienda storica con un fortissimo legame con il suo territorio. Ma anche una realtà al passo con i tempi, capace di innovare le proprie linee con prodotti decisamente innovativi. Come questo Dr.Bürklin-Wolf Rouge, cuvée vegan prodotta secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Nasce da uve Dornfelder, Pinot Noir e Merlot, i vigneti sono inerbiti e ricchi di fiori ed erbe, come la valeriana, l'achillea e il trifoglio cremisi, creando un ambiente sano, dove la biodiversità è alla base di un complesso ecosistema. Vendemmia a mano nel mese di settembre, per la fase di vinificazione vengono utilizzati serbatoi in acciaio inox. Mentre per la fase di maturazione, parte del vino resta in vasche neutre e parte viene passato in botti di legno. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino acceso, con aromi fini di ciliegie e note di tabacco e vaniglia. In bocca è succoso e fruttato. Piacevolmente fresco, questo vino combina una qualità elevata a un elevato piacere di beva. Perfetto per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, questo rosso può essere proposto con soddisfazione anche accanto a uno stracotto di manzo con i funghi.

Fondata nel 1597, Dr. Bürklin-Wolf è una delle più storiche realtà tedesche nel mondo del vino. Può oggi contare su circa 85 ettari di vigneto ed è una delle realtà vinicole tedesche più estese ed importanti. Buona parte degli appezzamenti aziendali si trovano nelle regioni più pregiate del Paese, nel pittoresco paesaggio del Mittelhaardt. Siamo nella parte settentrionale del Pfalz dove, grazie al passaggio dei Romani, il vino si produce da circa duemila anni. E, come si legge in tutte le presentazioni aziendali, "Dr. Bürklin-Wolf produce Riesling secchi di qualità mondiale dai vigneti tedeschi più preziosi". Tradizione e modernità convivono perfettamente in questo caso. L'azienda, infatti, nonostante le difficoltà e il clima freddo, adotta da anni metodi di coltivazione biodinamica, accentuando le diversità e l'essenza di ogni "terroir", e rendendole riconoscibili nei vini prodotti.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Germania
Uve	Dornfelder, Pinot Noir
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione. Invecchiamento 50% in botti di legno e 50% in barrique.
Sensazioni	Aromi fini di ciliegie con un pizzico di tabacco fresco e vaniglia. Succoso e fruttato al palato. Leggermente fresco, questo vino combina standard elevati con il piacere di bere.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821