ACQUISTATO IL .....

Dr. Bürklin-Wolf Blanc 2020 2020

Inedita cuvée vegan e biodinamica

Dr.Bürklin-Wolf Blanc nasce da una lavorazione di uve Riesling, Sauvignon Blanc e Scheurebe, questa ultima coltivata principalmente in Germania e Austria, dove può anche essere chiamata Sämling 88. I vini prodotti con uva Scheurebe sono altamente aromatici ed è per questo che spesso viene utilizzata anche per produrre vini dolci. Nella sua versione secca, però, come in questo caso, la nota aromatica caratteristica si sposa bene con quella del Riesling e del Sauvignon Blanc, dando vita a una inedita cuvée vegan e biodinamica. Vinificazione in acciaio per salvaguardare al meglio il ricco patrimonio aromatico delle uve di base, questo vino matura parte in acciaio e parte in botti di legno, acquisendo una giusta complessità e ricchezza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rivela un bouquet fresco, con note di mela verde e fiori di sambuco, oltre a una punta agrumata che ne caratterizza il finale. In bocca è ricco e affascinante, fresco e appagante, stupisce per la piacevole sensazione di frutti tropicali ben maturi. Ideale con piatti freschi, come la caprese o una ricca Caesar salad.

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 bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile. Invecchiamento in acciaio inossidabile e in botti di legno.
Sensazioni	Fresca e vivace fragranza di mela verde e fiori di sambuco con un pizzico di aromi di agrumi. Affascinante e fresco al palato con un'acidità succosa e sentori di frutti tropicali maturi.

© 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