



ACQUISTATO IL

Dr. Bürklin-Wolf Blanc 2020

2020

Inedita cuvée vegan e biodinamica



Svinando

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 Sämbling 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 Bianco Fermo Secco DOC

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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