

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Philosophie

Vom Stein zum Wein – oder Terroir contra Oechsle

Verfolgt man die Diskussionen der heutigen Zeit in Deutschland, so könnte der Eindruck entstehen, Weinqualität gewinne man vor allem durch gut organisierte Keller unter Zuhilfenahme moderner Technik. Leider unterstützt das deutsche Weingesetz die irriige Ansicht, dass auf jedem Quadratmeter Weinbergsboden im Prinzip ähnliche Qualitäten wachsen können. Zweifellos sind optimale technische Voraussetzungen und viel Fleiß, Können und Ehrgeiz des Winzers erforderlich.

Die Weinrebe wächst fast überall. Große Weine gedeihen jedoch nur an relativ wenigen Stellen dieser Erde. Was macht den Unterschied aus?

Wein verändert seinen Charakter mit dem Boden, auf dem die Reben wachsen. Gut durchlüftete, leicht erwärmbare, nicht zu feuchte und wasserdurchlässige Böden mit steiniger, für den Ackerbau oft zu karger Erde bieten die besten Voraussetzungen. Das beweisen Moselschiefer, grobe Kiesböden des Médoc, kalkige Grand-Cru-Lagen im Burgund und die Basaltböden in Forst. Sie haben ihre Herkünfte weltberühmt gemacht.

Der zweite wichtige Qualitätsfaktor ist das Klima. Die topografische Situation, Hangneigung, Hangausrichtung und Schutz vor kalten Winden beeinflussen das Kleinklima von Weinbergslagen so stark, dass in einem Abstand von weniger als 100 Metern völlig verschiedene Qualitäten wachsen können.

In Mittel- und Südeuropa arbeiten die Winzer seit vielen Generationen mit ihrem Terroir. In Weinbauländern wie Frankreich genießen Weine aus den besten Lagen (Grands Crus, Premiers Crus) besonderen gesetzlichen Schutz. Und nicht von ungefähr stehen in diesen Lagen ganz bestimmte Rebsorten, die im Zusammenspiel mit dem Charakter des Terroir von alters her die größten Weine hervorbringen.

Weil auch in der Pfalz nur bestimmte Lagen höchsten Ansprüchen genügen, haben wir mit dem Jahrgang 1994 begonnen, unsere Lagen nach eigenen, strengen Kriterien zu klassifizieren.

Das Ergebnis ist keineswegs neu und vielleicht deshalb erstaunlich: Wir entdecken die herausragende Qualität der Lagen wieder, die traditionell als beste Lagen unseres Betriebes gegolten haben. Unsere neuen, auf geologischen und klimatologischen Erkenntnissen beruhenden Untersuchungen kommen zu einem fast identischen Bild wie die alten Weinbergskarten, die nach den Erfahrungen von Generationen vor über 150 Jahren die besten Lagen abgrenzten, mit Ausnahme des Gaisböhls, der uns unterbewertet erscheint.

Übrigens wurden bis zur Einführung des Weingesetzes im Jahr 1971 auch im Haus Dr. Bürklin-Wolf nur Toplagen auf dem Etikett vermerkt. Ein Wein mit einer Lagenbezeichnung war demzufolge etwas ganz Besonderes. Genau diese Gedanken wollen wir mit unserer gutseigenen Bezeichnung wieder beleben.

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

In den traditionellen Anbaugebieten der Welt, allen voran in Frankreich hat es sich in den letzten Jahren eingebürgert, dass aus fast allen als Grand Cru klassifizierten Weinbergen jedes Jahr auch Grand Cru Weine angeboten werden.

Wir hingegen, haben in Jahren wie beispielsweise 2000 und 2006 freiwillig auf das Angebot unserer G.C. Weine verzichtet. Wir haben uns dazu entschlossen, weil der erreichte Oechslegrad des Leseguts eben nicht allentscheidend ist, sondern auch die Qualität der Trauben. Nur die höchste Traubenqualität, nur einwandfreies Lesegut ermöglicht es, Weine zu erzeugen, die die Eigenschaften ihres Terroirs ausdrücken. Klare Fruchtaromen, Mineralität, Aromenvielfalt, die Einbindung der von Lage zu Lage unterschiedlich ausgeprägten Säure der Riesling-Traube – bei G.C. Weinen ist der Anspruch hier am höchsten.

Auch wir haben Weine im Spätlese- bzw. Auslesebereich gelesen, aber auf Grund von beschädigten und/oder übermäßig botrytisbelasteten Trauben könnten wir unmöglich an die größten Jahrgänge anschließen. Daher verzichten wir in manchen Jahren auf Weine aus geschädigten G.C. Lagen.

Dr. Bürklin-Wolf - Appellationsbestimmungen

Dr. Bürklin-Wolf ist das größte deutsche Weingut in Privatbesitz mit ca. 83 ha bio-zertifizierter Weinbergslagen in der Mittelhaardt, dem Herzen der Pfalz. Gegründet durch Bernhard Bürklin im Jahr 1597, erreichte es seine heutige Größe erst im 20. Jahrhundert unter der Führung von Dr. Albert Bürklin. Die Weinberge liegen in Wachenheim, Forst, Deidesheim und Ruppertsberg. Darunter sind auch die im Alleinbesitz befindlichen Lagen Wachenheimer Rehbächel und der Gaisböhl in Ruppertsberg.

1992 übernahm Bettina Bürklin-von Guradze die Führung des Weinguts und läutete mit ihrer Qualitätsphilosophie des naturnahen und vom Terroir geprägten Weinbaus eine neue Riesling-Ära im Weingut Dr. Bürklin-Wolf ein. Bei intensiven historischen und geologischen Untersuchungen entdeckte sie, dass ihre besten Weinberge genau diejenigen waren, die schon in der Königlich-Bayerischen Lagenklassifikation von 1828 als herausragend bewertet worden waren und damals einige der teuersten und begehrtesten Weine der Welt hervorbrachten. Begünstigt durch das milde Klima der Pfalz gedeihen auf den wertvollen Böden der Mittelhaardt mit den variierenden Strukturen von Basalt, Sandstein und Kalk schon immer Weine von exzellenter Qualität. Doch erst das harmonische Zusammenspiel von Terroir, Rebe und Mensch macht daraus wirklich große Weine.

Die durch das Weingut als G.C. (Grand Cru)-und P.C. (Premier Cru)-Appellationen klassifizierten Riesling-Lagen sind aufgeführt unter www.buerklin-wolf.de (→Philosophie/Lagenkarte). Der Ausbau aller Rieslinge erfolgt in einer durchgängigen Stilistik und verfolgt stets ein gemeinsames Ziel: Die Weine sollen das individuelle Terroir widerspiegeln und über ein bemerkenswertes Alterungspotential verfügen.

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

1. G.C. Appellationen: Diese Weine verstehen sich als die „Grands Crus“ der Mittelhaardt. Sie sind als herausragende Solitäre des raren Terroirs wahrhaft große Weinpersönlichkeiten, die sich einer flüchtigen Betrachtung entziehen.

2. Die P.C. Appellationen stehen für Weine, die als Entsprechung zu den burgundischen „Premier Crus“ verstanden werden dürfen. Diese Weine stammen aus den feinsten Lagen der Gemeinden Ruppertsberg, Deidesheim und Wachenheim und vereinen auf faszinierende Weise die Charaktermerkmale der Region mit dem individuellen Ausdruck des Terroirs des jeweiligen Weinbergs.

3. „Crus Village“ sind die Ortsweine des Gutes (Wachenheimer und Ruppertsberger Riesling). Sie geben die gemeinsamen Charaktermerkmale der Weinberge einer Gemeinde wieder und bestehen oft aus abgestuften Teilmengen des Ertrags der P.C. bzw. G.C. Appellationen des jeweiligen Ortes.

4. Bürklin Cru Regional Riesling. Ein harmonischer Gutsriesling, der gleichzeitig den Charakter der Mittelhaardt mit dem Stil des Weinguts und der Handschrift des Kellermeisters verbindet. Um auch hier dauerhaft den hohen Qualitätsanforderungen zu genügen, fließen nicht selten auch Weine aus P.C. und G.C. Lagen in dieses Cuvée mit ein.

Terroir

„Die Rückbesinnung auf den Begriff Terroir ist für uns nicht einfach ein Lippenbekenntnis, sondern seit vielen Jahren unser Ausdruck des Respekts für unseren Boden und dessen Natur. Somit war es für uns nur konsequent, im Jahr 2003 das Pflügen mit dem Pferd in der Ruppertsberger Hoheburg wieder aufzunehmen und unseren hauseigenen Rieslingklon BW 14 zu pflanzen. Die schweren, den Boden verdichtenden Schlepper wurden durch leichte Geräte ersetzt, die zudem mit Terra-Reifen ausgestattet sind. Wir verzichten auf den Einsatz von synthetischen Fungiziden, Herbiziden, Insektiziden und mineralischen Stickstoffdünger. Stattdessen werden Beikräuter mechanisch begrenzt, der Traubenwickler mit Pheromonen verwirrt und der Druck der Pilzkrankheiten durch pflanzenbauliche Maßnahmen (z.B. Entblätterung der Traubenzone) verringert.

Die Düngung erfolgt mit selbst hergestelltem Kompost. Hornmist (500) und Hornkiesel (501) sowie der Aussaattage-Kalender nach Maria Thun sorgen für die Einbindung der Impulse aus dem Kosmos.

Wir sind das erste ausländische Mitglied in der angesehenen französischen Vereinigung bio-dynamischer Winzer BIODYVIN und haben zu Beginn des Jahres 2005 die gesamte Anbaufläche von 83 ha auf bio-dynamischen Weinbau umgestellt. Alle Kontrollen durch die EU-Kontrollstelle LACON hat das Weingut Dr. Bürklin-Wolf mit Erfolg bestanden und vor kurzem von BIODYVIN die Zertifizierung als bio-dynamisch wirtschaftendes Weingut erhalten.

Wir tun dies alles nicht nur für unseren heutigen Nutzen, sondern für den Erhalt dieser gottgeschenkten natürlichen Ressource auch für unsere Kinder und weitere Generationen.“

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Rotweine

Es ist nicht nur die zarte Hügellandschaft der Mittelhaardt mit ihren typischen Farben von gelbem und rotem Sandstein die der Pfalz zu dieser Bezeichnung verholfen hat, sondern sicherlich auch das für deutsche Verhältnisse angenehm milde Klima. Deshalb haben wir in den 90er Jahren Versuchsweinberge mit Rebsorten angelegt, die ansonsten eher in südlicheren Gefilden reifen. Bereits 1980 wurde im Weingut erstmals der Spätburgunder gepflanzt und im Jahr 1983 eine grandiose Auslese geerntet. Im Jahr 1992 entschied die junge Generation, in der Ruppertsberger Hoheburg 1,5 ha mit Spätburgunder zu bepflanzen und mit dem 1998 Jahrgang stellte man, laut der Zeitschrift Vinum, den zweitbesten Spätburgunder Deutschlands her.

Nach den Erfolgen mit dem Spätburgunder und der sich abzeichnenden Klimaveränderung wurden aber schon zu Beginn der neunziger Jahre weitere Rotweinrebsorten angebaut: 1991 Cabernet Sauvignon, 1994 Merlot und Cabernet Franc, 1997 Sangiovese, 2001 Tempranillo und Grenache sowie im Jahr 2002 Shiraz. Im Frühjahr 2003 wurde der Nebbiolo gepflanzt. Südeuropäische Rotweinsorten stoßen nach ihrem Siegeszug in der Neuen Welt auf immer größeres Interesse bei den Winzern in der Pfalz. Was im Weingut Dr. Bürklin-Wolf schon im Jahr 1991 begonnen wurde, trägt nun reichlich Früchte.

Der seit Jahren zu beobachtende Temperaturanstieg - sei er nun vom Menschen verursacht oder nicht - lässt den würzigen Cabernet Sauvignon, den frühreifenden Cabernet Franc, den fruchtbigen Merlot, den Syrah, den Sangiovese, den Nebbiolo und den dickschaligen Tempranillo in der Pfalz seit einigen Jahren genauso gut heranreifen wie in Frankreich und Italien.

Bei zunehmendem Alter unserer Rotweinpflanzen, daher immer hochwertigeren Erträgen und einer steigenden Nachfrage unserer Kunden haben wir 2005 unsere Kompetenz in Sachen Rotwein noch gesteigert. Mit Stefan Dorst steht uns seit Frühjahr 2005 ein international anerkannter Rotweinberater zur Seite. Die gesteigerte Qualität im Rotweimbereich geht auch auf eine konsequente Arbeit im Weinberg zurück. So wurde entblättert, um die Traube und nur diese, frei zu stellen und luftig zu halten. Zudem wurden alle Trauben zwecks Ertragsreduzierung geteilt.

Alle gepflanzten Rotweinrebstöcke bis auf den Nebbiolo tragen bereits Trauben. Da das Wetter mitspielte, konnten sie 2005 spät und zum größten Teil reif gelesen werden. Herausragende Qualitäten erbrachten der Cabernet Sauvignon, der Cabernet Franc und der Merlot. Anlass zur Hoffnung auf zukünftig beste Qualitäten gibt auch der Tempranillo, der aufgrund seiner dicken Schale spät reift aber auch gut gegen Pilze und Insekten geschützt ist.

Bettina Bürklin-von Guradze

Herbst 2008

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Grand Cru - Rieslinge

2007 Kirchenstück (Forst)

€ 64,99

Nicht nur der wertvollste Weinbergsboden der Pfalz, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen der Welt.

Bezeichnung

2007 Kirchenstück G.C., Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Rebsorte

100% Riesling

Alter d. Rebstöcke

22 Jahre

Pflanzendichte

1,95 m x 1,10 m = 4700 Stock / ha

Historischer Ursprung

14.Jahrhundert: "Clusenmorgen"

Lage

Die Lage umfasst 4 ha, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,5 ha. Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation alleinig mit der Höchstpunktzahl (65 von 65 Punkten) bewertet, ist das Kirchenstück die Königin unter den G.C. Lagen. Kein anderer Boden erbringt derart üppige und dennoch elegante Rieslinge. Dichte Ton- und Sandschichten sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und begünstigen die Aufnahme von Mineralien. Die südöstliche Hangneigung ermöglicht eine rasche Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins – eine geologische Besonderheit der Forster Spitzenlagen.

Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Kirchenstück einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 3. Dezember 2007 im Auslesebereich in kleine, 10 kg fassende Kisten. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck von 1,2 bar. Anschließend gekühlte Gärung im Holzfass. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Charakteristik

Ultrakomplex aufgefächertes Bukett mit Anklängen von weißen Pfirsich, kandierter Ananas, getrockneten Aprikosen, Orangeat, weißen Mandeln und subtilen Gewürznoten. Der Reichtum im aromatischen Aufbau und die vielfältige Mineralität sind nur schwer auf einmal zu erfassen. Am Gaumen steigen immer neue Schichten aus dem berauschend vielfältigen Fruchtkörper auf.

Das Geschmacksfeuerwerk wird von einem selbstbewussten, markant-mineralischen Nerv durchdrungen und herrlich belebt. Bereits jetzt überwältigend im Ausdruck und dennoch sich gerade erst öffnend. Immenses Potential! Was für eine großartige Balance von Reichtum und Eleganz! Perfekt verwobene Struktur, großartige Tiefe und überwältigender Nachhall! Eine Kaiserin unter den Rieslingen!

Analyse

Alkohol: 12,5 % vol. / Restsüße: 5,5 g/l / Gesamtsäure: 6,9 g/l

2007 Jesuitengarten (Forst)

€ 39,99

Nicht nur einer der zwei wertvollsten Weinbergsböden der Pfalz, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen der Welt.

Bezeichnung

2007 Jesuitengarten G.C., Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Rebsorte

100% Riesling

Alter d. Rebstöcke

33 Jahre

Pflanzendichte

1,60 m x 1,20 m = 5200 Stock / ha

Historischer Ursprung

16. Jahrhundert: Nach einem ansässigem Jesuitenkloster benannt.

Lage

Die Lage ist 6 ha klein, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,6 ha. Am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage.

Nach königlich-bayerischer Lagenklassifikation von 1828 nach dem Kirchenstück die zweithöchstbewertete Weinbergslage der Pfalz (60 von 65 Punkten). Idealer Weinbergsboden; die östliche Hangneigung bewirkt eine außergewöhnlich hohe Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins. Die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien.

www.biomarkt-bonn.de • www.hochreuter-weinberatung.de

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Jesuitengarten einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 4. Oktober 2007 im Auslesebereich in kleine, 10 kg fassende Kistchen. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck von 0,2-1,2 bar. Anschließend gekühlte Gärung im Holzfass. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.

Charakteristik

Äußerst feingliedrig aufgefächertes Bukett mit brillantem, vielschichtigem Ausdruck und hochfeinem Charakter. Der Duft gibt nach und nach immer neue Aromenschichten frei und erinnert an hochreife Ananas, rote Aprikosen, vielfältige Frühlingsblüten und Kompott von weißen Johannisbeeren.

Eine enorme Geschmacksentfaltung macht schon die erste Ansprache auf der Zunge zu einem Erlebnis. Dennoch scheint der Fruchtkörper völlig ohne jegliches Gewicht zu sein und geradezu schwebend am Gaumen. Alles an diesem Wein ist so fein und so subtil. Die haarfeinen, mineralischen Säureadern sind präsent und haben doch nichts Vordergründiges an sich. Alles ist so präsent und doch in perfekter Balance. Von der ersten Nase bis zum komplexen Finish ein wahrhaft „ätherisches“ Weinerlebnis.

Analyse

Alkohol: 12,8 % vol. / Restsüße: 4,0 g/l / Gesamtsäure: 6,8 g/l

2007 Pechstein (Forst)

€ 29,99

Nicht nur einer der wertvollsten Weinbergsböden der Pfalz, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands.

Bezeichnung

2007 Pechstein G.C., Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Rebsorte

100% Riesling

Alter d. Rebstöcke

29 Jahre

Pflanzendichte

1,60 m x 1,20 m = 5160 Stock / ha

www.biomarkt-bonn.de • www.hochreuter-weinberatung.de

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Historischer Ursprung

1836 "Bechsteinkopf"

Lage

21 ha; unser Anteil beträgt 2,33 ha.

Nach der bayerischen Bodenklassifikation von 1828 nimmt der Pechstein eine Spitzenposition (56 von 65 Punkten) der Weinbergslagen der Pfalz ein.

Dem hohen Anteil von schwarzem, vulkanischem Basalt verdankt der Pechstein seinen Namen und seine außerordentliche Mineralität. Tonflöze verleihen ihm seine ausgeprägte Frucht.

Der Krater des Pechsteinkopfs und der renaturierte Basaltsteinbruch liegt etwa 1km oberhalb von Forst kann besichtigt werden.

Um das Potential des außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Pechstein einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 23. September 2007 in den kühlen Morgenstunden in kleine, 10 kg fassende Kisten.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck von 0,2-1,2 bar.

Bend gekühlte Gärung im Holzfass.

Charakteristik

Überaus charaktervolles Bukett mit Noten von kandierter Ananas, getrockneten Aprikosen, Orangeat und Anflügen von exotischen Gewürzen. Das Fruchtspiel wird durch eine ausgesprochen präsenste, feinwürzig-rauchige Basaltnote markant bereichert. In der Ansprache ist das selbstbewusste, mineralische Rückgrat sofort spürbar. Um diesen würzigen Kern sind unzählige Schichten saftiger Fruchtnoten gehüllt, dennoch scheint dieser Nerv geradezu vibrierend die dichte Textur zu durchdringen. Außergewöhnliche Pikanz und Rasse im lebhaften Nachhall und mit Aromen von Zitruszesten und würziger Mineralität lange ausklingend. Eine große, eigenständige Weinpersönlichkeit.

Analyse

Alkohol: 12,3 % vol. / Restsüße: 5,4 g/l / Gesamtsäure: 7,1 g/l

2007 Ungeheuer (Forst)

€ 29,99

Nicht nur einer der wertvollsten Weinbergsböden der Pfalz, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands.

Bezeichnung

2007 Ungeheuer G.C., Riesling trocken

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

www.biomarkt-bonn.de • www.hochreuter-weinberatung.de

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Rebsorte

100% Riesling

Alter d. Rebstöcke

22 Jahre

Pflanzendichte

1,10 m x 1,95 m = 4650 Stock / ha

Historischer Ursprung

14. Jahrhundert: "An dem ungehuern"

"Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuerlich"

(Otto Fürst von Bismarck)

Lage

Im Herzen der Mittelhaardt, am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation zum Teil als Spitzenlage (60 von 65 Punkten) ausgezeichnet, befindet sich unser Anteil (0,9 ha) im historisch wertvollsten Teil des Ungeheuers. Das Ungeheuer bringt den geschmeidigsten Basalt-Riesling unter den Edition G.C. Lagen hervor. Neben dem Kirchenstück und dem Jesuitengarten wertvollster Weinbergsboden der Pfalz.

Die südöstliche Hangneigung ermöglicht eine optimale Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins – eine geologische Besonderheit der Forster Spitzenlagen. Die dichten Ton- und Sandschichten mit Kalkanteilen sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien.

Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Ungeheuer einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Trauben im Auslesebereich am 4. Oktober 2007 in kleine, 10 kg fassende Kisten. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck von 1,2 bar. Anschließend gekühlte Gärung im Holzfass. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.

Charakteristik

Anmutiger und unmittelbar verführerischer Duft mit präserter, vielfältig aufgefächerter floraler Prägung und einladenden Fruchtnoten nach weißem Weinbergspfirsich und vollreifen Braeburn-Äpfeln. Auf der Zunge bereits wunderbar zugänglich und mit betörendem Charme ausgestattet. Ein köstliches Aroma nach Aprikosensaft füllt den Gaumen aus. Der Fruchtkörper ist ausgesprochen rund und seidig in seiner Textur, das filigrane Säurespiel ist

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

geschmeidig verwoben und blitzt nur äußerst dezent hervor. Feines, an Blüten und Nektarinen erinnerndes Aromenspiel im harmonischen Nachhall. Ein ungemein verführerisches Ungeheuer, schmeichlerisch und mit geradezu femininem Charme.

Analyse

Alkohol: 12,7 % vol. / Restsüße: 5,5 g/l / Gesamtsäure: 7,1 g/l

2007 Hohenmorgen (Deidesheim)

€ 33,99

Nicht nur einer der drei wertvollsten Weinbergsböden in Deidesheim, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands.

Bezeichnung

2007 Hohenmorgen G.C., Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Rebsorte

100% Riesling

Alter d. Rebstöcke

28 Jahre

Pflanzendichte

1,60 m x 1,20 m = 5270 Stock / ha

Historischer Ursprung

1818 "Auf dem hohen Morgen"

Lage

Die Lage umfasst 4 ha, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,5 ha. Die zweite reine G.C. Lage der Pfalz, da sie ausschließlich im Besitz von Dr. Bürklin-Wolf und Dr. von Bassermann-Jordan ist.

Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation neben dem Langenmorgen und Kalkofen mit der Höchstpunktzahl in Deidesheim bewertet. Der Hohenmorgen bringt den geschmeidigsten Kalk-Riesling unter den G.C. Lagen hervor.

ügelzone der Mittelhaardt. Hohe Durchschnittstemperaturen und wenig Niederschlag zeichnen dieses Terroir aus. Der Hohenmorgen genießt darüber hinaus den Vorzug eines prädestinierten Weinbergsbodens: Lehm und Kalksteingeröll – ein Boden, der dem Wein gleichermaßen Fülle und Lagerfähigkeit verleiht.

Bergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Hohenmorgen einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 5. Oktober 2007 im Auslesebereich in kleine, 10 kg fassende Kistchen. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck von 0,2 - 1,2 bar;
anschließend gezügelte Gärung im Holzfass (1500 l) bei 13°C.

Charakteristik

Komplexer und gleichzeitig transparent-frischer Aufbau im Bukett mit Anklängen nach frischer Pomelo, Zitronat, jungen Mirabellen sowie Noten von Zitrus- und Schilfblüten. Außergewöhnliche Eleganz und Finesse in der Ansprache. Am Gaumen blüht ein perfekt geschliffener Fruchtkörper mit verführerischem Ausdruck nach weißem Pfirsich auf. Ein köstlich ziseliertes Säurespiel sorgt für eine aufs feinste ausbalancierte Struktur. Im langen Nachhall blitzen mineralische Säureadern belebend auf. Eine brillant aufblühende Weinpersönlichkeit von seltener Eleganz.

Analyse

Alkohol: 12,6 % vol. / Restsüße: 5,4 g/l / Gesamtsäure: 6,8 g/l

2007 Kalkofen (Deidesheim)

€ 24,99

Nicht nur einer der drei wertvollsten Weinbergsböden in Deidesheim, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands

Bezeichnung

2007 Kalkofen G.C., Riesling trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Rebsorte

100% Riesling

Alter d. Rebstöcke

34 und 25 Jahre

Pflanzendichte

1,60 m x 1,20 m = 5200 Stock / ha

Historischer Ursprung

1533: "Am Kalkofen"

Lage

Die Lage umfasst 5 ha, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,7 ha.

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation neben dem Langenmorgen und Hohenmorgen mit der Höchstpunktzahl in Deidesheim bewertet. Der Kalkofen ist der kräftigste Kalk-Riesling unter den G.C. Weinen. Der Kalkofen liegt in der warmen Hangzone auf einem schmalen Kalkriff entlang der Vorhügelzone der Mittelhaardt. Hohe Durchschnittstemperaturen und wenig Niederschlag zeichnen dieses Terroir aus. Der Kalkofen genießt darüber hinaus den Vorzug eines prädestinierten Weinbergsboden: Lehm und Kalksteingeröll – ein Boden, der dem Wein gleichermaßen Fülle und Lagerfähigkeit verleiht.

Um das Potential des außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Kalkofen einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 8. Oktober 2007 in kleine, 10 kg fassende Kisten. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck von 0,2-1,2 bar. Anschließend gekühlte Gärung im Holzfass. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.

Charakteristik

Kristallklares Zitrusfruchtaroma im Duft. Anklänge von Zitronensorbet, Kamillenblüten und kandierter Limette sorgen für ein herrlich frisches Bukett. Tänzerische Finesse am Gaumen mit hochsubtil ziselierter Aromenentfaltung. Der schlanke, geschliffene Fruchtkörper wird von laserfeinen Säureadern durchzogen und wirkt mit einer unterlegten, sehr sublimen Mineralität ausgesprochen lebhaft im Spiel. Ein ungemein präzise fokussierter Wein, verführerisch in Duft und Ansprache, animierend und erfrischend im Nachhall.

Analyse

Alkohol: 12,8 % vol. / Restsüße: 6,3 g/l / Gesamtsäure: 6,8 g/l

2007 Gaisböhl (Ruppertsberg)

€ 24,99

Nicht nur der wertvollste Weinbergsboden in Ruppertsberg, sondern über hinaus eine der besten Riesling-Lagen der Welt.

Bezeichnung

2007 Gaisböhl G.C., Riesling trocken **-Monopol-**
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Rebsorte

100% Riesling

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Alter d. Rebstöcke

31 Jahre

Pflanzendichte

1,60 m x 1,20 m = 5200 Stock / ha

Lage

Mit 8 ha ist das Weingut Dr. Bürklin-Wolf stolzer Alleineigentümer dieser Lage. Nur 5,2 ha sind als G.C. Lage klassifiziert. Der Ursprung dieser Lage geht zurück ins hohe Mittelalter. Schon in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation von 1828 galt der Gaisböhl als die Spitzenlage in Ruppertsberg. Am Gebirgsfuß der Mittelhaardt gelegen, genießt der Gaisböhl geländeklimatische Vorzüge. Durch Hangabwinde wird wärmere Luft aus höheren Luftschichten herangeführt. Die mittlere Sommer-temperatur liegt hier über 20°C.

Terrassenschotterablagerungen mit Tonflözen im Boden geben dem Gaisböhl seinen gewaltigen Körper und eine feine Säure. Buntsandstein macht ihn besonders langlebig.

Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Gaisböhl einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.

Lese

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 6. Oktober 2007 im Spätlesebereich in kleine, 10 kg fassende Kistchen. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.

Vinifikation

Pressung unter geringem Druck; anschließend gezügelte Gärung im Holzfass (2400 l). Danach schonender Ausbau im Doppelstück-Holzfass bis zur Füllung.

Charakteristik

Berauschte Fülle bereits im weit ausladenden, betörenden Bukett. Aromen nach kandierten Orangenschalen, Ananaskompott und rotwangigen Aprikosen werden mit floralen Anklängen von Heckenrosen und feinen Gewürznoten von Kardamom und Koriandersaat bereichert. Am Gaumen gleichfalls mit fast verschwenderischem Reichtum, dabei aber von einem feinwürzigen Nerv sehr gut balanciert. Ein vom saftigen Fruchtkörper dicht umhülltes, dennoch merklich strukturierendes Rückgrat trägt scheinbar mühelos das Geschmacksvolumen. Im Nachhall fächert sich erneut ein beeindruckendes Aromenfeuerwerk auf.

Analyse

Alkohol: 12,6 % vol. / Restsüße: 7,0 g/l / Gesamtsäure: 6,4 g/l

Alle angegebenen Verkaufspreise sind Einführungs-Aktionspreise und nicht weiter rabattfähig!

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Premier Cru – Wachenheim Riesling trocken

2007 Wachenheimer Rehbächel – Monopol weiß **€ 14,99**

Nicht nur einer der wertvollsten Weinbergböden der Pfalz, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands. Das Alter der Rebstöcke beträgt 37 Jahre.

Historischer Ursprung: „rechts des Baches gelegen“

Lage:

Die Lage ist im Alleinbesitz von Dr. Bürklin-Wolf und 3,0 ha klein. Im Herzen der Mittelhaardt, am Fuße des Haardtgebirges gelegene Wachenheimer Toplage. Die südliche Hangneigung bewirkt optimale Sonneneinstrahlung, die das rote und gelbe Sandsteingeröll erwärmt. Dort werden die Rebwurzeln sehr gut mit Mineralien und Wasser versorgt. Nach königlich-bayerischer Lagenklassifikation von 1828 mit hoher Punktzahl ausgezeichnet. Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Rehbächel einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitäts-verbesserung.

Lese:

Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 24. September 2007 mit 98° Oechsle in kleine, 25 kg fassende Kisten.

Vinifikation:

Pressung unter geringem Druck von 1,2 bar; anschließend gezügelte Gärung. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung im April 2008.

Charakteristik:

Bereits der markante Duft zeigt eine eigenständige Weinpersönlichkeit an. Noten nach Kompott von gelben Birnen, weißen Johannisbeeren, Zitrusblüten und einem Anflug Vanille im Bukett. Auf der Zunge mit balanciertem Körper. Die dicht verwobene Säure blitzt erst im langen Abklingen der Frucht deutlicher hervor. Alle Komponenten scheinen perfekt aufeinander abgestimmt und harmonisch, jedoch mit charaktvoller Ausprägung. Noch jugendlich im knackig-frischen Nachhall.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol. / Restsüße: 4,7 g/l / Gesamtsäure: 7,3 g/l

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Ortsweine

2007 Wachenheimer Riesling trocken

weiß

€ 8,49

Lage:

Ein u.a. aus der Wachenheimer Stadtlage "Königswingert" gelesener Riesling. Der Königswingert wurde erstmals 1496 namentlich erwähnt. Dieser Teil des Königswingert befindet sich im Alleinbesitz des Weinguts Dr. Bürklin-Wolf. Die Teillage erstreckt sich entlang der historischen Stadtmauer Wachenheims durch den ehemaligen Burggraben der Wachtenburg.

Des weiteren wurde der Wachenheimer Riesling aus Trauben der Lagen Wachenheimer Gerümpel, Mandelgarten und Luginsland gewonnen.

Lese:

Selektive Handlese gesunder Trauben im September 2007.

Vinifikation:

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, dezente eigene Restsüße konnte erhalten werden. Anschließender Ausbau im Edelstahl, um die feinfruchtige Frische zu bewahren.

Charakteristik:

Feinfruchtiger Duft von nach frischen Limetten, Aprikosen und floralen Nuancen. Bemerkenswerte Balance von Frucht und geschliffenem Körper, bereits wunderbar offen und zugänglich und mit erfrischend mineralischer Ansprache auf der Zunge. Ein Riesling mit der schlanken Saftigkeit und fein gepufferten Rasse der Wachenheimer Lagen.

Analyse:

Alkohol: 12,4 % vol. / Restsüße: 6,9 g/l / Gesamtsäure: 7,9 g/l

2007 Ruppertsberger Riesling trocken

weiß

€ 8,49

Lage:

Trauben aus den Lagen Ruppertsberger Nussbien, Ruppertsberger Hoheburg und Reiterpfad.

Lese:

Selektive Handlese gesunder Trauben im September 2007.

Vinifikation:

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, eigene Restsüße konnte erhalten werden. Anschließender Ausbau im Edelstahl, um die feinfruchtige Frische zu bewahren.

Charakteristik:

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Das ausdrucksvolle, reife Fruchtbukett nach gelben Pflaumen, Aprikosen und Netzmelonen ist mit einer verführerischen, floralen Note unterlegt. Trotz der bereits aufgeblühten Fruchtpräsenz von belebender Frische in der Ansprache. Sehr gute Balance von Saftigkeit und mineralischer Säure auf der Zunge. Am Gaumen mit Aromen von Südfrüchten und gelben Äpfeln. Frische Zitrusnoten im lebhaften, animierenden Nachhall.

Analyse:

Alkohol: 12,3 % vol. / Restsüße: 8,1 g/l / Gesamtsäure: 7,5 g/l

Gutswein

2007 Dr. Bürklin-Wolf Riesling trocken

weiß

€ 7,99

Lage:

Der Gutsriesling aus dem Jahrgang 2007 ist ein Riesling aus zum Teil klassifizierten Lagen in Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg. Am Fuße der Mittelhaardt gelegen, profitieren diese Lagen von mikroklimatischen Vorzügen, die einem schmalen Gürtel entlang der schützenden Mittelhaardt zuteil werden.

Lese:

Selektive Handlese gesunder und reifer Trauben, schonende Verarbeitung.

Vinifikation:

Gezügelter Gärung durch Temperaturkontrolle im Edelstahl. Anschließend Ausbau im Edelstahl, um die Frische und Lebendigkeit zu betonen. Teilweise im Doppelstück-Holzfass ausgebaut.

Charakteristik:

Feiner Duft mit leicht exotischer Prägung nach Aprikosen, Melone und einer frischen Note von Schilf. Geschliffen und ausgewogen auf der Zunge. Die fein ziselierte, reife Säure ist gut eingebunden. Aufgrund der großen Harmonie von Frucht, Säure und Alkohol sehr zugänglich, dennoch aber mit Tiefe und Charakter.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol. / Restsüße: 6,6 g/l / Gesamtsäure: 7,8 g/l

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Spezialitäten

2007 Weißburgunder trocken

weiß

€ 9,49

Alter der Rebstöcke: 19 Jahre • **Ertrag:** nur 26hl/ha

Lese:

Selektive Handlese im September 2007. Hochreife, gesunde Trauben.

Vinifikation:

Gekühlte Vergärung im Edelstahltank, Lagerung im Holzfass. Füllung im Februar 2008.

Charakteristik:

Eleganter Duft nach vollreifen Elstar-Äpfeln, weißen Mandeln und Zitrusblüten. Schlanke, aber bemerkenswert lebhaftes Ansprache am Gaumen. Der zunächst dezent geschmeidige Fruchtkörper zeigt deutlich seinen würzigen Kern. Charaktervoll und mit herzhaftem Nerv. Feine nussige Noten im Nachhall und grüne Zitrusfrüchte im Ausklang.

Analyse:

Alkohol: 12,8 % vol. / Restsüße: 5,0 g/l / Gesamtsäure: 6,3 g/l

2007 Dornfelder trocken

rot

€ 8,49

Alter der Rebstöcke: 15 Jahre • **Ertrag:** 58 hl/ha

Lese:

Selektive Handlese gesunder Trauben im September 2007

Vinifikation:

Temperaturgesteuerte Maischegärung, schonendes Pressen, Lagerung im Holzfass und teilweise im Barrique.

Charakteristik:

Intensiver, einladender Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren, Veilchen und schwarzem Pfeffer – schöne Harmonie von fruchtigen und würzigen Komponenten. Der saftigen Frucht in der Ansprache folgen ein feines, erfrischendes Säurespiel und ein gut verwobenes, unaufdringliches Gerbsäuregerüst. Ein großzügiger Wein, ohne überladen zu wirken. Ein für die Rebsorte ungewöhnlich feiner, aromatischer Nachhall mit Aromen von Kirschsafft rundet das Bild ab.

Analyse

Alkohol: 12,8 % vol. / Restsüße: 1,2 g/l / Gesamtsäure: 5,3 g/l

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

2007 Pinot Noir trocken – 100% Spätburgunder rot € 13,49

Alter der Rebstöcke: 18 Jahre

Lese:

Ernte der vollreifen und gesunden Trauben Anfang Oktober 2007

Vinifikation:

7 Tage temperaturgeführte Maischegärung mit Maischestandzeit. Direkt anschließender biologischer Säureabbau in 1-3 jährigen Barriques bis zur Abfüllung am 21. August 2008.

Charakteristik:

Bereits bemerkenswert harmonisch verwobener Duft nach dunklen Sauerkirschen, blauen Pflaumen, Brombeerkompott und feinen Backstübengewürzen. Das dezente Holz ist sehr gut integriert. Seidiges Kleid und geschliffene Textur am Gaumen. Das Aromaprofil nach Cranberries, Bitterschokolade und einer leicht rauchigen Kopfnote wird fast unmerklich von äußerst subtilen Säureadern durchflochten. Das zunächst durch die saftige Frucht gut ummantelte Gerüst tritt zum feinwürzigen Finish hin etwas deutlicher hervor. Feine Gewürznoten im Nachhall.

Analyse:

Alkohol: 13,2 % vol. / Restzucker: 0,4 g/l / Gesamtsäure: 4,9 g/l

Villa Bürklin – Spannende Assemblage-Weine

2007 Villa Bürklin Weißwein trocken weiß € 6,49

Philosophie:

Der Villa Bürklin Weißwein ist in Zusammenarbeit von Kellermeister Fritz Knorr und dem Master Sommelier Frank Kämmer kreiert worden und repräsentiert die hohe Schule der Cuvée-Komposition. Die typischen deutschen Rebsorten werden hier durch einen deutlichen Anteil internationaler Rebsorten abgerundet, ohne dabei deren Charakter zu dominieren.

Der Wein:

Sorgfältiger und zeitgemäßer Ausbau. Gekühlte Vergärung im Holzfass und Edelstahltank. Lagerung im Holzfass. Internationale Reben im Zusammenspiel mit heimischen Sorten und dem Dr. Bürklin-Wolf'sche Qualitätsgedanke ergeben einen beschwingten und modernen Weißwein für das „easy drinking“ auf hohem Niveau.

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

Rebsorten:

Silvaner, Weißburgunder, Riesling, Chardonnay, Scheurebe, Gewürztraminer, Sauvignon blanc und Auxerrois

Charakteristik:

Fruchtig-florale Eleganz und Frische im Duft nach gelben Äpfeln, Blüten und Mandeln. Auf der Zunge von charmanter Leichtigkeit, jedoch mit dem Tiefgang und dem finessenreichen Spiel des Rieslings. Milde, zugängliche Struktur mit gepufferter Säure, aber gleichzeitig von lebhafter, innerer Frische. Ein ungemein zeitgemäßer, charmanter Weißwein.

Analyse:

Alkohol: 12,2 % vol. / Restsüße: 5,2 g/l / Säure: 6,8 g/l

2007 Villa Bürklin Rotwein trocken

rot

€ 6,49

Philosophie:

Der Villa Bürklin Rotwein ist in Zusammenarbeit von Kellermeister Fritz Knorr und dem Master Sommelier Frank Kämmer kreiert worden und repräsentiert die hohe Schule der Cuvée-Komposition. Die typischen deutschen Rebsorten Spätburgunder und Dornfelder werden hier durch einen Anteil von in Barriques gereiften internationalen Rebsorten abgerundet, ohne dabei deren Charakter zu dominieren.

Der Wein:

Sorgfältiger und zeitgemäßer Ausbau, Maischegärung, Lagerung 50% im Holzfass und 50% im Barrique. Internationale Reben im Zusammenspiel mit heimischen Sorten und dem Dr. Bürklin-Wolf'sche Qualitätsgedanke ergeben einen kraftvollen, vielschichtigen und modernen Rotwein für das „easy drinking“ auf hohem Niveau.

Rebsorten:

Dornfelder, Spätburgunder, Acolon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Charakteristik:

Feine Aromen nach schwarzen Kirschen und Pflaumen werden im Duft von einer ganz dezenten Vanille-Note begleitet. Saftig-fruchtige Ansprache auf der Zunge mit zugänglicher Struktur und ausreichend Körper. Durchaus mit Spiel und gewisser Tiefe, jedoch gleichzeitig animierend und unkompliziert. Im Nachhall zeigt sich die charmante und doch selbstbewusste Anlage dieses Weines erneut. Vereint gehobenen Anspruch mit purem Trinkvergnügen.

Analyse:

Alkohol: 13,0 % vol. / Restsüße: 0,9 g/l / Säure: 5,1 g/l

WEINGUT DR. BÜRKLIN-WOLF – PFALZ / VDP

2005 Villa Bürklin Cuvée Prestige Rotwein trocken rot

€ 18,99

Philosophie

Der Villa Bürklin Cuvée Prestige Rotwein ist in Zusammenarbeit von Kellermeister Fritz Knorr und dem Master Sommelier Frank Kämmer kreiert worden und repräsentiert die hohe Schule der Cuvée-Komposition. Internationale Rebsorten werden hier zu einer großen Rotweinpersönlichkeit vermählt. Der Wein wird durch den Ausbau im Barrique auf internationale Weise abgerundet, ohne dabei seinen Charakter zu dominieren.

Der Wein

Sorgfältiger und zeitgemäßer Ausbau, internationale Reben im Zusammenspiel mit heimischen Sorten und der Dr. Bürklin-Wolf'sche Qualitätsgedanke ergeben einen im Stile eines großen Bordeaux komponierten kraftvollen und vielschichtigen Rotwein.

Rebsorten

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Spätburgunder und Merlot

Charakteristik

Sehr tiefer Duft nach dunklen, vollreifen Zwetschgen, Schwarzkirschen, Bitterschokolade, Leder und einer Spur Vanille. Bemerkenswert saftige und Dichte Ansprache, das Tannin ist sehr dicht verwoben und wird vom Fruchtvolumen gut ummantelt. Schwarze Johannisbeeren und Brombeerkompott bereichern das Aroma am Gaumen. Im warmen, aber balancierten Nachhall klingt die Beerenfrucht mit feinwürzigen Holznoten umspielt aus.

Ertrag

40 hl/ha

Analyse

Alkohol: 13,5 % vol. / Restsüße: 0,2 g/l / Gesamtsäure: 5,4 g/l

Alle internationalen Rebsorten stammen aus dem eigenen Lesegut des Weingutes und stehen dort je nach Sorte schon seit 6-16 Jahren im Anbau.

Alle angegebenen Verkaufspreise sind Einführungs-Aktionspreise und nicht weiter rabattfähig.

Die Weine des Weinguts tragen ab dem Jahrgang 2008 das Biodyvin-Siegel (umgestellt auf Bio-Dynamie / Kontrolle Lacon). Die angebotenen Weine aus dem Jahrgang 2007 stammen aus dem 3. Umstellungsjahr.