

WEINGUT BURNIKEL

NIEDERKIRCHEN/PFALZ



Schon beim Öffnen der Flasche lassen balsamisch-nussige Geruchsnoten erahnen, dass wir es mit einem vielschichtigen Wein zu tun haben. Teils im Stahltank, teils im Holzfass ausgebaut, ist er im Mund sowohl leicht buttrig als auch spielerisch und elegant. Das perfekte Mikroklima im Weinberg als auch seine im Boden vorhandenen Lehmstrukturen mit sandigen Kalkeinschlüssen sind beste Voraussetzungen für das Entstehen eines komplexen Weins. Sein Charme zeigt sich in den leisen Zwischentönen von frischen Kräutern wie Minze und Sauerampfer, die sich aber noch zart bedeckt halten. Auch wenn der Wein sicherlich schon jetzt Trinkfreude bereitet, wird sich sein gänzlichches Potenzial erst zeigen können, wenn er noch etwas Reife bekommt.

Alkoholgehalt: 13,0 %

Allergene: Enthält Sulfite

Ausbau: Edelstahl & Holzfass

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2024

Lagerfähigkeit: +10 Jahre

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Weinlage: Deidesheimer Mäushöhle

Zertifizierung: DE-ÖKO 039

Weingut Burnikel GbR
Inh. Michael & Steffen Burnikel
Hauptstraße 31, D-67150 Niederkirchen
Telefon: +49 6326 5782 . Mobil +49 173 2304418
weingut@burnikel.de