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 gänzliches Potenzial erst zeigen können, wenn er noch etwas Reife bekommt.

Alkoholgehalt:	13,0 %
Allergene:	Enthält Sulfite
Ausbau:	Edelstahl & Holzfass
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
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