



# Dr. Bürklin-Wolf



## 2018 CUVÉE BRUT

Finessenreich und vielschichtig. Ein reicher, aber zugleich komplex aufgefächerter Körper wird von einer markanten Struktur meisterhaft ausbalanciert. Die subtil mit dem Wein verwobene Kohlensäure sorgt für feinstes Mousseux. Anklänge von gelbem Apfel und frisch gebackenem Brot, fein mineralisch. Ein Sekt von großer Persönlichkeit, meisterhaft vinifiziert.

### JAHRGANG

Ein weiteres warmes und sehr sonniges Jahr. Nach einem kalten März und einem späteren Austrieb als in 2017 folgte im Mai ein warmes Frühjahr, welches in einen unglaublich langen und warmen Sommer münden sollte. Ausreichende Niederschläge im Winterhalbjahr halfen den Weinbergen über die langen Trockenperioden im Sommer hinweg. Die Weinberge waren immer bestens versorgt. Die konsequente Laubarbeit und die biodynamische Bewirtschaftung ermöglichten eine optimale Lese, die bereits am 24. September 2018 abgeschlossen war.

ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol.
SÄURE	11,1 g/l
RETSÜSSE	5,6 g/l
ALLERGENE	Sulfite