



Dr. Bürklin-Wolf



2019

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

Nach dem sehr trockenen Jahr 2018 brachte der Winter ausreichend Niederschläge. Ein sehr milder März bescherte uns einen sehr frühen Austrieb, im Mai entschleunigten jedoch die Eiseiligen die Vegetation deutlich. Die Blüte verlief aufgrund vermehrt auftretender Regenschauer etwas heterogen. Der Sommer war wiederum sehr warm mit zum Teil enorm heißen Temperaturen, jedoch waren die Hitzeperioden kürzer als in 2018 und immer wieder von geringen Niederschlägen unterbrochen. So konnten wir wie in 2018 Ende August mit der Lese der Sektgrundweine starten. Im September folgten kühle Nächte – perfekt für unsere Rieslinge. Es schloss sich eine sehr entspannte Lese gesunder und vollreifer Trauben an, mit einer reifen aber nicht zu präsenten Säure. In Folge der ungleichmäßig verlaufenden Blüte fielen die Mengen geringer aus. Die Weine zeigen sich bereits im Jungweinstadium enorm präsent, kristallklar und sehr lagentypisch.

ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RETSÜSSE	7,5 g/l
ALLERGENE	Sulfite