



Winzerhof Burrlein - Von Selbst. Sauvignon Blanc Trocken

Proefnotitie: Exotisch fruit zoals lychee, sterfruit, mango en papaja met subtiele hints van groene paprika. Ontdek spannende wijnstijlen, vier het wijnkennerschap en ervaar een absoluut uitzonderlijke wijn.

Druivensoort(en):	100% Sauvignon Blanc
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Franken
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - wit - droog
Alcoholpercentage:	13%
Wijnstijl:	Expressief & exotisch
Segment:	Single vineyard - Erste Lage



Smaakprofiel: De Sauvignon Blanc van Selbst is een exotische en intense wijn met aroma's van lychee, sterfruit, mango en papaja, subtiel aangevuld met tonen van groene paprika. Fris en levendig van karakter, biedt hij een spannende en expressieve wijnstijl met een groot rijpingspotentieel. Ideaal voor wijnliefhebbers die bijzondere en verfijnde wijnen waarderen.

Productiemethode: Deze wijn ondergaat een spontane gisting met uitsluitend natuurlijke gisten uit de wijngaard en de kelder. De fermentatie vindt plaats bij lage temperaturen en de most blijft relatief troebel. Het bezinksel dat zich vormt, wordt om de paar uur voorzichtig geroerd, waardoor de most langere tijd in contact blijft met de droesem. Dit proces versterkt de aromatische intensiteit en draagt bij aan de complexiteit en diepte van de wijn.

Wijn & spijs: Goed gekruide gerechten, Aziatische gerechten en gevogelte met groenten.

Ideale drinktemperatuur: 8-10°C

BURRLEIN. EINFACH. WEIN.

Het verhaal achter de wijn:

Wij zijn trots de eeuwenoude wijngaarden van Burrlein te mogen vertegenwoordigen: karaktervolle percelen in Mainstockheim, waar Jutta en Frieder met hun partners op authentieke, kleinschalige grond wijn maken met toewijding en een focus op kwaliteit — een traditie die al sinds 1904 voortleeft.

Von Selbst. Zo worden de wijnen, waarvan de gisting volledig "vanzelf" begint, met uitsluitend natuurlijke gisten uit de wijngaard genoemd. Deze "koning der disciplines" vereist hoogwaardige druiven en expertise!