



Winzerhof Burrlein - Von Selbst. Weisser Burgunder Trocken

Proefnotitie: Expressieve Pinot Blanc met uitgesproken aroma's van geel fruit, zoals rijpe honingdauwmeloen, sterfruit en delicate vanille. Krachtig en kruidig met een lange afdronk.

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



Smaakprofiel: Selbst's Weissburgunder is een expressieve en veelzijdige wijn met een delicate fruitigheid en romig-zachte textuur. Aroma's van rijpe honingdauwmeloen en exotisch sterfruit worden verfijnd aangevuld door een subtiel vleugje vanille. In de mond toont de wijn zich krachtig en geconcentreerd, gedragen door een levendige zuurgraad die het fruit perfect in balans brengt en voor verfrissing zorgt. De lange, intense afdronk eindigt met een fijne ziltigheid die zowel diepte als energie toevoegt. Gemaakt voor wijnkenners en ontdekkingsreizigers: ervaar een veelzijdige Pinot Blanc van topklasse.

Productiemethode: De druiven worden direct na de oogst geperst, waarna de most vier dagen ongeklaard op lage temperatuur blijft en regelmatig wordt geroerd voor extra aromatische extractie. Daarna wordt de most van de droesem gescheiden en licht verwarmd om een spontane, door natuurlijke gisten gedragen fermentatie op gang te brengen. Door het lage aantal gistcellen verloopt deze fermentatie zeer langzaam, wat een nauwgezette controle vereist. Na afloop rijpt de wijn verder in een combinatie van roestvrijstaal en houten vaten.

Wijn & spijs: Combineert uitstekend met verfijnde mediterrane gerechten, vis, schaaldieren, gebakken vlees of gegrilde groenten. Hij combineert ook prachtig met romige sauzen en kazen. Nu al goed op dronk, maar kan nog 1-2 jaar ontwikkelen.

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!