



Dr. Bürklin-Wolf



2022

UNGEHEUER G.C.

Am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Unser Anteil beträgt 0,9 ha und befindet sich im historisch wertvollsten Teil des Ungeheuers. Der Name geht zurück auf den Familiennamen eines ehemaligen Deidesheimer Stadtschreibers. Die südöstliche Hangneigung bewirkt eine rasche Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins, die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für den optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien.

JAHRGANG

Dieser Jahrgang ist wieder etwas ganz Besonderes. Das sehr milde Frühjahr mündete in einen warmen und trockenen Sommer. Es war schon sehr bald erkennbar, dass ein Lesebeginn Anfang September für die Rieslinge wahrscheinlich war. Somit konnten wir die Weinberge entsprechend früh vorbereiten, was mit den einsetzenden Niederschlägen zu Beginn des Septembers von unschätzbarem Vorteil war. So waren wir in der Lage, innerhalb der ersten Septemberwoche sämtliche G.C. und P.C. Rieslinge in den Keller zu holen. Der Lohn waren perfekt reife, sehr gesunde Trauben, die uns trotz des warmen Sommers mit einer strahlenden Säure, wenig Alkohol und einer sehr ausdrucksstarken Mineralität beeindrucken. Die Weine eines warmen Jahrgangs, die aber sehr viele Attribute eines kühlen Jahrgangs in sich vereinen.

LESE

Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben, anschließend schonende Kelterung.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

6,3 g/l

RESTSÜSSE

0,6 g/l

ALLERGENE

Sulfite