



# Dr. Bürklin-Wolf



2023

## WACHENHEIMER BÖHLIG P.C.

4,94 ha große, am Fuße des Haardtgebirges gelegene Wachenheimer Toplage. Unser Anteil beträgt 3,11 ha. Die süd-östlich ausgerichtete Hangneigung begünstigt optimale Sonneneinstrahlung, die das rote und gelbe Sandsteingeröll erwärmt. Besonders der hohe Kalkanteil im Boden zeichnet den Wachenheimer BÖHLIG aus, da diese Bodenformation sehr selten an der Pfälzer Mittelhaardt ist.

### JAHRGANG

Erneut ein spannungsreiches Jahr! Einem recht späten Austrieb und somit einer späten Blüte folgte ein warmer und sehr trockener Sommer. Unser Weinberge zehrten lange von den Winterniederschlägen und profitierten von der tiefen Wurzelung durch unseren biodynamischen Weinbau. Der Lohn waren vollreife, kerngesunde Trauben zu Beginn der Lese, die bei hochsommerlichen und sehr heißen Temperaturen begann. Schon in der zweiten Leseweche brachten wir die G.C. und P.C. Rieslinge in unsere Keller – rechtzeitig vor den dann einsetzenden Niederschlägen. Schließlich konnten wir einen sehr feinen, mengenmäßig jedoch kleinen Jahrgang mit den letzten Trauben Anfang Oktober einlagern und die Lese abschließen. Der Jahrgang besticht trotz der Wärme durch einen geringen Alkohol, eine gut ausbalancierte Säure bei gleichzeitig sehr druckvoll und beeindruckend ausgeprägter Lagentypizität.

### LESE

Selektive Handlese in kleinen Lesekisten im September 2023, anschließend schonende Ganztraubenpressung. Im Wachenheimer BÖHLIG wurde 2023 ein Durchschnittsertrag von 45hl/ha geerntet.

### ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

### SÄURE

5,5 g/l

### RETSÜSSE

0,9 g/l

### ALLERGENE

Sulfite