



# Dr. Bürklin-Wolf



2022

## 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

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 in kleinen Lesekisten im September 2022, anschließend schonende Ganztraubenpressung. Im Wachenheimer BÖHLIG wurde 2022 ein Durchschnittsertrag von 45hl/ha geerntet.

### ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

### SÄURE

6,0 g/l

### RESTSÜSSE

3,0 g/l

### ALLERGENE

Sulfite