



Dr.Bürklin-Wolf



2024

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

Das sehr milde Frühjahr führte zu einem zeitigen Austrieb der Reben und wir rechneten mit einem frühen Lesebeginn. Nachdem wir von den verheerenden Spätfrösten Ende April verschont geblieben sind, setzten feuchte Sommermonate ein. Mit deutlich mehr Niederschlägen als in den zurückliegenden Jahren konnte ein Teil der Wasserdefizite ausgeglichen werden. Welch ein Segen! Gleichzeitig bedeuteten die Niederschläge mit oft kühler Witterung aber auch eine Verzögerung in der Vegetation, so dass wir final erst Anfang September mit der Lese der Rieslinge beginnen und diese rd. 4 Wochen später am 1.10. abschließen konnten. Mit moderatem Alkohol, guter Säurestruktur und enorm mineralischem Druck am Gaumen präsentiert sich der Jahrgang sehr expressiv.

LESE

Selektive Handlese in kleinen Lesekisten im September 2024, anschließend schonende Ganztraubenpressung. Im Wachenheimer BÖHLIG wurde 2024 ein Durchschnittsertrag von 35hl/ha geerntet.

ALKOHOLGEHALT

12,0 % vol

SÄURE

6,9 g/l

RESTSÜSSE

4,0 g/l

ALLERGENE

Sulfite