



Dr. Bürklin-Wolf



2021

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 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

Ein „klassischer“ deutscher Jahrgang, geprägt von einem kühlen Frühjahr und späten Austrieb sowie später Blüte. Die Sommermonate brachten ergiebigen Regen, der die Weinbergsmannschaft forderte, da noch mehr Aufmerksamkeit und Präzision mit der Vegetation gefragt war als in einem trockenen Jahr. Auf der anderen Seite tat der periodische Niederschlag den Böden an der Mittelhaardt nach drei aufeinanderfolgenden trockenen Jahren gut, um das ausgeprägte Wasserdefizit auszugleichen. Ein ebenfalls feuchter Herbst zwang uns zu akribischen Vorlesen und weinbergindividuellem Vorgehen, um die ideale Reife der Trauben zu erlangen. Dies zahlte sich aus und wir konnten gesunde, reife und geschmacklich ausdrucksstarke Trauben in all unseren Weinbergen ernten.

LESE

Selektive Handlese in kleinen Lesekisten im Oktober 2022, anschließend schonende Ganztraubenpressung. Im Wachenheimer BÖHLIG wurde 2021 ein Durchschnittsertrag von 45hl/ha geerntet.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol.

SÄURE

8,2 g/l

RETSÜSSE

2,4 g/l

ALLERGENE

Sulfite