



## 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! Gleichzeit 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