



2024

WACHENHEIMER ALTENBURG P.C.

Wachenheimer Toplage, deren erste Erwähnung bereits ins hohe Mittelalter zurückgeht. Die kühlste Lage des Weingutes (130-150m NN). Unser Anteil beträgt 1,22 ha. Die östliche Hangneigung und die unmittelbare Lage am Waldrand bewirken eine optimale Sonneneinstrahlung bis in den Nachmittag und eine frühere Beschattung als in allen anderen Lagen.

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 Kisten im Oktober 2024, anschließend

schonende Ganztrauben-Pressung. In der Lage ALTENBURG wurden 2024 ein Durchschnittsertrag von 35hl/ha geerntet.

ALKOHOLGEHALT 12,0 % vol

SÄURE 6,2 g/l

RESTSÜSSE 3,7 g/l

ALLERGENE Sulfite