



Dr. Bürklin-Wolf



2023

RUPPERTSBERGER HOHEBURG P.C.

Die 20 ha große Ruppertsberger Toplage verdankt ihren Namen einer im 14. Jahrhundert zerstörten Burg der Ritter von Ruprechtsberg. Unser Anteil beträgt 4,68 ha. Am Fuße der Mittelhaardt gelegen, profitiert sie von den günstigen mikroklimatischen Vorteilen. Weißer, aufliegender Buntsandstein sorgt für einen optimalen Wärmehaushalt.

JAHRGANG

Erneut ein spannungsreiches Jahr! Einem recht späten Austrieb und somit einer späten Blüte folgte ein warmer und sehr trockener Sommer. Unser Weinberge zehrten lange von den Winterniederschlägen und profitierten von der tiefen Wurzelung durch unseren biodynamischen Weinbau. Der Lohn waren vollreife, kerngesunde Trauben zu Beginn der Lese, die bei hochsommerlichen und sehr heißen Temperaturen begann. Schon in der zweiten Leseweche brachten wir die G.C. und P.C. Rieslinge in unsere Keller – rechtzeitig vor den dann einsetzenden Niederschlägen. Schließlich konnten wir einen sehr feinen, mengenmäßig jedoch kleinen Jahrgang mit den letzten Trauben Anfang Oktober einlagern und die Lese abschließen. Der Jahrgang besticht trotz der Wärme durch einen geringen Alkohol, eine gut ausbalancierte Säure bei gleichzeitig sehr druckvoll und beeindruckend ausgeprägter Lagentypizität.

LESE

Selektive Handlese Ende September 2023 in kleinen Erntekisten. Die Parzellen der Lage HOHEBURG brachten einen Ertrag von 40 hl/ha.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

6,1 g/l

RETSÜSSE

0,7 g/l

ALLERGENE

Sulfite