



Dr. Bürklin-Wolf



2024

FORST RIESLING VILLAGE

Aus Jungparzellen der Weinberge JESUITENGARTEN und PECHSTEIN. Kalkmergel, Sandstein und vulkanischer Basalt formen hier die geologische Grundlage der Weinberge.

LAGE

Cuvée aus Forster Riesling-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! 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 im September 2024. Aus den Lagen für den Forst Riesling wurde ein Ertrag von 45-50hl/ha geerntet.

ALKOHOLGEHALT

12 % vol

SÄURE

6,4 g/l

RESTSÜSSE

2,4 g/l

ALLERGENE

Sulfite