



Dr. Bürklin-Wolf



2023

PECHSTEIN G.C.

Die Forster Toplage umfasst 21 ha, unser Anteil beträgt 2,33 ha. Der Pechstein verdankt seinen Namen und seine außerordentliche Mineralität dem hohen Anteil an schwarzem, vulkanischem Basalt. Oberhalb im Wald gelegen, befindet sich der Pechsteinkopf, hier wurde in 2 Basaltbrüchen bis Ende der 70er Jahre der Basalt auch abgebaut.

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 gesunder und vollreifer Trauben, anschließend schonende Kelterung.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

5,7 g/l

RESTSÜSSE

0,7 g/l

ALLERGENE

Sulfite