



Dr. Bürklin-Wolf



2024

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

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 gesunder und vollreifer Trauben, anschließend schonende Kelterung.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

7,1 g/l

RESTSÜSSE

2 g/l

ALLERGENE

Sulfite