



Dr. Bürklin-Wolf



2022

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

Dieser Jahrgang ist wieder etwas ganz Besonderes. Das sehr milde Frühjahr mündete in einen warmen und trockenen Sommer. Es war schon sehr bald erkennbar, dass ein Lesebeginn Anfang September für die Rieslinge wahrscheinlich war. Somit konnten wir die Weinberge entsprechend früh vorbereiten, was mit den einsetzenden Niederschlägen zu Beginn des Septembers von unschätzbarem Vorteil war. So waren wir in der Lage, innerhalb der ersten Septemberwoche sämtliche G.C. und P.C. Rieslinge in den Keller zu holen. Der Lohn waren perfekt reife, sehr gesunde Trauben, die uns trotz des warmen Sommers mit einer strahlenden Säure, wenig Alkohol und einer sehr ausdrucksstarken Mineralität beeindrucken. Die Weine eines warmen Jahrgangs, die aber sehr viele Attribute eines kühlen Jahrgangs in sich vereinen.

LESE

Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben, anschließend schonende Kelterung.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

6,8 g/l

RESTSÜSSE

0,5 g/l

ALLERGENE

Sulfite