



## 2015 Gaisböhl G.C.

- Lage:** Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf ist Alleineigentümer dieser 7,6 ha großen Ruppertsberger Toplage, von der nur 5,2 ha als G.C. Lage klassifiziert sind. Der Ursprung dieser Lage geht ins hohe Mittelalter zurück. Der Name Gaisböhl bezieht sich historisch auf eine auf einem Hügel gelegene ehemalige Ziegenwiese. Die am Fuße der Mittelhaardt gelegene Südlage profitiert von den günstigen mikroklimatischen Vorteilen. Terrassenschotterablagerungen mit Tonflötzen im Boden geben dem Gaisböhl seinen gewaltigen Körper und eine feine Säure, der Buntsandstein macht ihn besonders langlebig.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere Weine und Lagen eine Qualitätspyramide erstellt, die sich an dem burgundischen Prinzip orientiert. G.C. und P.C. Rieslinge stammen aus den wertvollsten Lagen des Weinguts. Eine Stufe darunter finden sich die Ortsrieslinge, der Gutsriesling bildet die Basis der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Einem milden Winter mit wenig Niederschlag folgte ein mildes, aber nicht zu warmes Frühjahr. Anfang Juni setzte dann sehr trockenes und warmes Wetter ein, was eine sehr gute und frühe Blüte begünstigte. Bereits zum Blütezeitpunkt Mitte Juni herrschten teilweise hochsommerliche Temperaturen, welche sich bis weit in den Spätsommer fortsetzten. Der Sommer war geprägt von großer Trockenheit und hohen Temperaturen und sorgte so für ein sehr rasches Wachstum der Trauben. Durch die tiefe Verwurzelung unserer Rebstöcke – bedingt durch unsere biodynamische Bewirtschaftung – war aber zu jedem Zeitpunkt eine gute Wasserversorgung gewährleistet. Schon Ende August konnten wir so die ersten Trauben für unsere Sekte lesen. Die Hauptlese begann Anfang September und war bereits am 2. Oktober abgeschlossen – der kürzeste Lesezeitraum in der Geschichte des Weingutes. Alle Trauben waren perfekt reif, mit ausreichend Säure ausgestattet und vollkommen gesund.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2015, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte, spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Sehr präzise Frucht und geradlinige Struktur. Der gewaltige Körper des Gaisböhl ist wunderbar eingebettet in eine reife Säurestruktur und einem druckvollen, beeindruckenden Abgang.
- Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 7,8 g/l  
Restsüße: 6,5 g/l Enthält Sulfite.