



2015 Wachenheimer Rehbächel P.C.

- Lage:** 3,12 ha große Wachenheimer Toplage im Alleinbesitz von Dr. Bürklin-Wolf. Die südliche Hangneigung bewirkt eine optimale Sonneneinstrahlung, die das rote und gelbe Sandsteingeröll erwärmt. In 1,80 m Bodentiefe befindet sich eine 1,20 m dicke Schicht aus Flussgestein. Dort werden die Rebwurzeln sehr gut mit Wasser und Mineralien versorgt.
- 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:** Klassischer, fruchtbetonter Buntsandsteinriesling mit einer feinen Kräuternote. Im Geschmack konzentriert und kraftvoll mit saftiger Säure.
- Analyse:** Alkohol: 13,5 % vol.
Restsüße: 5,3 g/l
Säure: 6,3 g/l
Enthält Sulfite.