



Dr. Bürklin-Wolf

## 2017 Ungeheuer G.C.

- Lage:** Am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Unser Anteil beträgt 0,9 ha und befindet sich im historisch wertvollsten Teil des Ungeheuers. Der Name geht zurück auf den Familiennamen eines ehemaligen Deidesheimer Stadtschreibers. Die südöstliche Hangneigung bewirkt eine rasche Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins, die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für den optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien.
- 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:** Ein fast mediterranes Jahr: Der recht milde Winter ging nach einem sehr feuchten Januar und Februar in einen sehr warmen März über. Bei ausreichend Wasser erfolgte der Austrieb bereits in der zweiten Märzhälfte. Somit war hier bereits der Grundstein für einen frühen Lesebeginn gelegt. Nach Abschluss der Blüte und zu Beginn des Beerenwachstums setzte allerdings eine große Trockenheit ein, die über die gesamte Zeit des Beerenwachstums anhielt. Der sehr warme Sommer brachte bereits Ende August die ersten Trauben zur Reife, die Hauptlese begann schon Anfang September und war bereits am 22. September abgeschlossen, so früh wie nie zuvor. Die Weine zeigen sich körperreich, sehr gut strukturiert und zugänglich. Wir rechnen aufgrund der optimalen Traubenreife mit sehr lagerfähigen Weinen.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2017, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Tempertaturkontrollierte, spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Die üppigste der Forster Spitzenlagen besticht mit einer überbordenden Komplexität, gestützt von einer perfekten Säurestruktur. Die kräftige Mineralität macht diesen G. C. zu einem wahren Erlebnis.
- Analyse:** Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,1 g/l  
Restsüße: 0,7 g/l Enthält Sulfite.