



Dr. Bürklin-Wolf

2018 Wachenheimer Riesling

- Lagen:** Cuvée aus nicht klassifizierten Riesling-Lagen in Wachenheim.
- 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 den Abschluss der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Ein weiteres warmes und sehr sonniges Jahr. Nach einem kalten März und einem späteren Austrieb als in 2017 folgte im Mai ein warmes Frühjahr, welches in einen unglaublich langen und warmen Sommer münden sollte. Ausreichende Niederschläge im Winterhalbjahr halfen den Weinbergen über die langen Trockenperioden im Sommer hinweg. Die Weinberge waren immer bestens versorgt. Die konsequente Laubarbeit und die biodynamische Bewirtschaftung ermöglichten eine optimale Lese, die bereits am 24. September 2018 abgeschlossen war.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2018, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Anschließender Ausbau im Edelstahl und im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Frischer, eleganter Duft nach grünem Apfel und Anklängen von Zitrusfrüchten. Saftige Säure, klare Mineralität, elegant und sehr prägnant im Abgang.
- Empfehlung:** Unser Wachenheimer Riesling ist ein hervorragender Begleiter für Fisch- und Muschelgerichte.
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 2,4 g/l
Säure: 5,8 g/l
Enthält Sulfite.