



Dr. Bürklin-Wolf

2008 Hohenmorgen G.C.

Nicht nur einer der drei wertvollsten Weinbergböden in Deidesheim, sondern darüber hinaus eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands

Bezeichnung:	2008 Hohenmorgen G.C., Riesling trocken
Rebsorte:	100% Riesling
Alter d. Rebstöcke:	29 Jahre
Pflanzdichte:	1,60 m x 1,20 m = 5270 Stock / ha
Hist. Ursprung:	1818 „Auf dem hohen Morgen“
Lage:	Die Lage umfasst 4 ha, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,5 ha. Die zweite reine G.C. Lage der Pfalz, da sie ausschließlich im Besitz von Dr. Bürklin-Wolf und Dr. von Bassermann-Jordan ist. Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation neben dem Langenmorgen und Kalkofen mit der Höchstpunktzahl in Deidesheim bewertet. Der Hohenmorgen bringt den geschmeidigsten Kalk-Riesling unter den G.C. Lagen hervor. Der Hohenmorgen liegt in der warmen Hangzone auf einem schmalen Kalkriff entlang der Vorhügelzone der Mittelhaardt. Hohe Durchschnittstemperaturen und wenig Niederschlag zeichnen dieses Terroir aus. Der Hohenmorgen genießt darüber hinaus den Vorzug eines prädestinierten Weinbergsbodens: Lehm und Kalksteingeröll – ein Boden, der dem Wein gleichermaßen Fülle und Lagerfähigkeit verleiht. Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Hohenmorgen einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.
Lese:	Selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren am 9. Oktober 2008 im Auslesebereich in kleine, 10 kg fassende Kistchen. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.
Vinifikation:	Pressung unter geringem Druck von 0,2 - 1,2 bar; anschließend gezügelte Gärung im Holzfass (1500 l) bei 13°C. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.
Charakteristik:	Delikate Nase von milder Zitrone, rotem Apfel und Geißblatt. Im Geschmack Mandarine und Limette, seidig weich mit feiner Würze von Getreide. Exzellente Konzentration die etwas Zeit benötigt. Lagerpotential mindestens 15-20 Jahre und darüber hinaus.
Empfehlung:	Lachsforelle mit Limonensauce, Hummer mit Zitronengras
Analyse:	Alkohol: 13,2 % vol. Restsüße: 8,1 g/l Gesamtsäure: 8,4 g/l