



Dr. Bürklin-Wolf

2008 Pechstein G.C.

*Nicht nur einer der wertvollsten Weinbergböden der Pfalz, sondern darüber hinaus
eine der besten Riesling-Lagen Deutschlands*

Bezeichnung:	2008 Pechstein G.C., Riesling trocken
Rebsorte:	100% Riesling
Alter d. Rebstöcke:	30 Jahre
Pflanzdichte:	1,60 m x 1,20 m = 5160 Stock / ha
Hist. Ursprung:	1836 „Bechsteinkopf“
Lage:	21 ha; unser Anteil beträgt 2,33 ha. Nach der bayerischen Bodenklassifikation von 1828 nimmt der Pechstein eine Spitzenposition (56 von 65 Punkten) der Weinbergslagen der Pfalz ein. Dem hohen Anteil von schwarzem, vulkanischem Basalt verdankt der Pechstein seinen Namen und seine außerordentliche Mineralität. Tonflöze verleihen ihm seine ausgeprägte Frucht. Der Krater des Pechsteinkopfs und der renaturierte Basaltsteinbruch liegt etwa 1km oberhalb von Forst kann besichtigt werden. Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Pechstein 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 10. Oktober 2008 in den kühlen Morgenstunden in kleine, 10 kg fassende Kisten.
Vinifikation:	Pressung unter geringem Druck von 0,2-1,2 bar. Anschließend gekühlte Gärung im Holzfass bis zur Füllung.
Charakteristik:	Delikate Pfeffer- und Rauchnoten bereiten den Weg für den kräftigen Riesling. Weiche Pfirsichnoten, gelbe Kiwi und die klassische Pechsteinwürze im Geschmack. Große Konzentration und Länge. Lagerpotential von mindestens 20-25 Jahren.
Empfehlung:	Gegrilltes Kalbskotelett, mediterrane Fischgerichte
Analyse:	Alkohol: 13,5 % vol. Restsüße: 8,0 g/l Gesamtsäure: 7,7 g/l