



Dr. Bürklin-Wolf

2007 Ungeheuer G.C.

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

Bezeichnung:	2007 Ungeheuer G.C., Riesling trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Rebsorte:	100% Riesling
Alter d. Rebstöcke:	22 Jahre
Pflanzdichte:	1,10 m x 1,95 m = 4650 Stock / ha
Hist. Ursprung:	14. Jahrhundert: „An dem ungehuern“ „Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuerlich“ (<i>Otto Fürst von Bismarck</i>)
Lage:	<p>Im Herzen der Mittelhaardt, am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation zum Teil als Spitzenlage (60 von 65 Punkten) ausgezeichnet, befindet sich unser Anteil (0,9 ha) im historisch wertvollsten Teil des Ungeheuers. Das Ungeheuer bringt den geschmeidigsten Basalt-Riesling unter den G.C. Lagen hervor. Neben dem Kirchenstück und dem Jesuitengarten wertvollster Weinbergboden der Pfalz. Die südöstliche Hangneigung ermöglicht eine optimale Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins – eine geologische Besonderheit der Forster Spitzenlagen. Die dichten Ton- und Sandschichten mit Kalkanteilen sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien.</p> <p>Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Ungeheuer einen extrem kurzen Rebschnitt, intensive Laubarbeiten und wurde auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt, d.h. eine ertragsreduzierende Maßnahme um 50 % zur Qualitätsverbesserung.</p>
Lese:	Selektive Handlese vollreifer, gesunder Trauben im Auslesebereich am 4. Oktober 2007 in kleine, 10 kg fassende Kisten. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.
Vinifikation:	Pressung unter geringem Druck von 1,2 bar. Anschließend gekühlte Gärung im Holzfass. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.
Charakteristik:	Anmutiger und unmittelbar verführerischer Duft mit präsender, vielfältig aufgeklärter floraler Prägung und einladenden Fruchtnoten nach weißem Weinbergspfirsich und vollreifen Braeburn-Äpfeln. Auf der Zunge bereits wunderbar zugänglich und mit betörendem Charme ausgestattet. Ein köstliches Aroma nach Aprikosensaft füllt den Gaumen aus. Der Fruchtkörper ist ausgesprochen rund und seidig in seiner Textur, das filigrane Säurespiel ist geschmeidig verwoben und blitzt nur äußerst dezent hervor.

Feines, an Blüten und Nektarinen erinnerndes Aromenspiel im harmonischen Nachhall. Ein ungemein verführerisches Ungeheuer, schmeichlerisch und mit geradezu femininem Charme.

Empfehlung: Gebratener Zander mit Beurre blanc, Ragoût fin

Analyse: Alkohol: 12,7 % vol.
Restsüße: 5,5 g/l
Gesamtsäure: 7,1 g/l

Jahrgänge: 1996, 1997, 1999, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007