



Dr. Bürklin-Wolf

2017 Gaisböhl G.C.

- Lage:** Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf ist Alleineigentümer dieser 7,6 ha großen Ruppertsberger Toplage, von der nur 5,2 ha als G.C. Lage klassifiziert sind. Der Ursprung dieser Lage geht ins hohe Mittelalter zurück. Der Name Gaisböhl bezieht sich historisch auf eine auf einem Hügel gelegene ehemalige Ziegenwiese. Die am Fuße der Mittelhaardt gelegene Südlage profitiert von den günstigen mikroklimatischen Vorteilen. Terrassenschotterablagerungen mit Tonflötzen im Boden geben dem Gaisböhl seinen gewaltigen Körper und eine feine Säure, der Buntsandstein macht ihn besonders langlebig.
- 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:** Spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass.
- Sensorik:** Ein sehr kerniger, prägnanter Gaisböhl, in der Nase blumig mit Aroma von Mirabelle und einer dezenten Kräuternote, im Mund kerniges Steinobst. Sehr präzise Frucht und geradlinige Struktur. Der kraftvolle und trotzdem leichte Körper des Gaisböhl ist wunderbar eingebettet in eine reife Säurestruktur und einen druckvollen, sehr langen Abgang.
- Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 7,1 g/l
Restsüße: 2,5 g/l Enthält Sulfite.