



Dr. Bürklin-Wolf

2008 Gaisböhl G.C.

*Nicht nur der wertvollste Weinbergboden in Ruppertsberg, sondern darüber hinaus
eine der besten Riesling-Lagen der Welt*

Bezeichnung:	2008 Gaisböhl G.C., Riesling trocken -Monopol-
Rebsorte:	100% Riesling
Alter d. Rebstöcke:	32 Jahre
Pflanzdichte:	1,60 m x 1,20 m = 5200 Stock / ha
Lage:	<p>Mit 8 ha ist das Weingut Dr. Bürklin-Wolf stolzer Alleineigentümer dieser Lage. Nur 5,2 ha sind als G.C. Lage klassifiziert.</p> <p>Der Ursprung dieser Lage geht zurück ins hohe Mittelalter. Schon in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation von 1828 galt der Gaisböhl als die Spitzenlage in Ruppertsberg. Am Gebirgsfuß der Mittelhaardt gelegen, genießt der Gaisböhl geländeklimatische Vorzüge. Durch Hangabwinde wird wärmere Luft aus höheren Luftschichten herangeführt. Die mittlere Sommer-temperatur liegt hier über 20°C. Terrassenschotterablagerungen mit Tonflözen im Boden geben dem Gaisböhl seinen gewaltigen Körper und eine feine Säure. Buntsandstein macht ihn besonders langlebig.</p> <p>Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Gaisböhl 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 Beeren am 13. Oktober 2008 im Spätlesebereich in kleine, 10 kg fassende Kistchen. Im Weingut wurden in aufwendiger Handarbeit nur die goldgelben, vollreifen Beeren selektioniert.
Vinifikation:	Pressung unter geringem Druck; anschließend gezügelte Gärung im Holzfass (2400 l). Danach schonender Ausbau im Doppelstück-Holzfass bis zur Füllung.
Charakteristik:	Kräftig in der Nase, Aromen von Bratapfel und reifer Ananas gepaart mit einer feinen Würze. opulente Fülle im Geschmack mit gelben Pflaumen und getrockneten Bananen. Weich und exotisch, abgerundet mit einer frischen, saftigen Säure. Mindestens 15-20 Jahre Lagerpotential.
Empfehlung:	Pasteten, Wildgeflügel, asiatische Gerichte
Analyse:	Alkohol: 12,1 % vol Restsüße: 8,1 g/l Gesamtsäure: 6,7 g/l