



Dr. Bürklin-Wolf

2008 Jesuitengarten G.C.

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

Bezeichnung:	2008 Jesuitengarten G.C., Riesling trocken
Rebsorte:	100% Riesling
Alter d. Rebstöcke:	34 Jahre
Pflanzdichte:	1,60 m x 1,20 m = 5200 Stock / ha
Hist. Ursprung:	16. Jahrhundert: Nach einem ansässigen Jesuitenkloster benannt.
Lage:	Die Lage ist 6 ha klein, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,6 ha. Am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Nach königlich-bayerischer Lagenklassifikation von 1828 nach dem Kirchenstück die zweithöchstbewertete Weinberglage der Pfalz (60 von 65 Punkten). Idealer Weinbergboden; die östliche Hangneigung bewirkt eine außergewöhnlich hohe Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins. Die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien. Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Jesuitengarten 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 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 gekühlte Gärung im Holzfass. Danach schonender Ausbau im Holzfass bis zur Füllung.
Charakteristik:	Basaltaromen kombiniert mit feiner, reifer Grapefruit und Birne. Unglaubliches „Mouthfeeling“. Rauchiges Aroma mit einer überwältigenden Kraft. Apfelaromen gepaart mit einer pikanten Würze. Sehr lang im Abgang. Ein Wein für den Keller. Lagerpotential von 20 bis 25 Jahren und darüber hinaus.
Empfehlung:	Fasan auf Sauerkraut, Steinbutt, Krustentiere
Analyse:	Alkohol: 13,7 % vol. Restsüße: 6,6 g/l Gesamtsäure: 8,4 g/l