



**Dr. Bürklin-Wolf**

## **2008 Kirchenstück G.C.**

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

Bezeichnung:	2008 Kirchenstück G.C., Riesling trocken
Rebsorte:	100% Riesling
Alter d. Rebstöcke:	23 Jahre
Pflanzdichte:	1,95 m x 1,10 m = 4700 Stock / ha
Hist. Ursprung:	14. Jahrhundert: „Clusenmorgen“
Lage:	Die Lage umfasst 4 ha, unser Anteil in der Mitte der Hanglage beträgt 0,5 ha. Bereits 1828 in der königlich-bayerischen Lagenklassifikation alleinig mit der Höchstpunktzahl (65 von 65 Punkten) bewertet, ist das Kirchenstück die Königin unter den G.C. Lagen. Kein anderer Boden erbringt derart üppige und dennoch elegante Rieslinge. Dichte Ton- und Sandschichten sorgen für einen optimalen Wasserhaushalt und begünstigen die Aufnahme von Mineralien. Die südöstliche Hangneigung ermöglicht eine rasche Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins – eine geologische Besonderheit der Forster Spitzenlagen. Um das Potential dieses außergewöhnlichen Terroirs nutzen zu können, erfuhr unser Kirchenstück 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 11. Oktober 2008 im Auslesebereich 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:	Typische, verschlossene „Kirchenstück-Nase“, stahlig mit zarten Noten von weißem Pfeffer und Zitrone. Kraft und Eleganz gehen hier eine perfekte Symbiose ein. Im Geschmack reifer Pfirsich und Mandarine mit einer vielschichtigen, konzentrierten Mineralität. Ein Wein mit großer Zukunft. Lagerpotential von 20 bis 25 Jahren und darüber hinaus.
Empfehlung:	Getrüffeltes Kalbsbries, Poularde mit Morchelrahm
Analyse:	Alkohol: 13,4 % vol. Restsüße: 8,7 g/l Gesamtsäure: 8,1 g/l