

Riesling PECHSTEIN GC QW Holzkiste

Der Jahrgang 2023 gehört sicher zu den spannendsten der letzten Jahre. Nachdem es im Winter 2022/2023 endlich wieder ordentlich Niederschlag gab, füllten sich die Speicher im Weinberg. Im warmen, sonnigen Frühjahr konnten die Trauben dann richtig durchstarten. Wie so oft in den letzten Jahren schloss sich ein sehr trockener Sommer an. Ungewöhnlich war der verregnete August, dem rechtzeitig vor der Lese wieder eine warme, trockene Phase folgte. Dem Wein hat diese wilde Witterungsmischung spürbar gutgetan. Der Pechstein ist noch sehr jung, ein Weißwein, dem Dekantieren guttut. Ein echter Rohdiamant! Die Nase ist bereits gewaltig: mineralisch geprägt durch Schiefer, Graphit und Feuerstein, dazu Anklänge von Apfel, Quitte, Limone und nussige Noten. Die Luft bringt viele Facetten zum Schwingen. Am Gaumen zeigt er viel Zug, Kraft und Tiefe. Ein pures, komplexes Pfälzer Riesling Monument!

99/100 Punkte Suckling, 98/100 Punkte VINUM 2025, 97/100 Punkte Parker, 97/100 Punkte Meiniginers Sommelier, 96/100 Punkte Falstaff

Erzeuger:	Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Jakobsmuscheln mit Knoblauch-Chili-Sauce, einfach so
Artikel-Nr.	58240.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-003
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	126



Weinpass



Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	kräftig