

Riesling PECHSTEIN GC QW Holzkiste

Der Pechstein arbeitet seine Herkunft als Spitzenlage mit dem Jahrgang 2024 besonders gut heraus und knüpft stilistisch an die Spannung der Vorjahre an. Noch jugendlich und von eindringlicher Stoffigkeit, empfiehlt sich auch hier das Dekantieren. In der Nase dominiert eine kühle, steinige Mineralität mit Anklängen von Feuerstein, Graphit und Schiefer – Frucht tritt bewusst in den Hintergrund. Am Gaumen zeigt sich der Riesling straff, präzise und mit enormem Zug, getragen von einem feinen, vibrierenden Säurespiel. Die berstende Mineralität verleiht Tiefe und Länge, der Nachhall scheint minutenlang zu stehen. Ein puristischer, terroirgeprägter Riesling von großer Klasse, mit beeindruckendem Reifepotenzial und dem Format eines zukünftigen Ikonenweins.

99/100 Punkte Suckling, 99/100 Punkte Stuart Pigott, 97/100 Punkte VINUM 2026, 96-98+/100 Punkte Weinwisser, 96+/100 Punkte FALSTAFF, 96/100 Punkte Meiningers WEINWIRTSCHAFT, 96/100 Punkte Antonio Galloni

Erzeuger:	Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2024
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Jakobsmuscheln mit Knoblauch-Chili-Sauce, einfach so
Artikel-Nr.	58240.24
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-003
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	28
Gesamtsäure (g/l)	7
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	110
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8



Weinpass

