

## Riesling PECHSTEIN GC QW Holzkiste

Der Pechstein präsentiert sich im Jahrgang 2025 einmal mehr als einer der markantesten Herkunftsweine des Hauses. Noch jung und von großer innerer Dichte geprägt, profitiert er aktuell von etwas Luft im Glas oder einer kurzen Dekantierzeit. Die Nase wird von einer kühlen, tiefgründigen Mineralität bestimmt, die an Feuerstein, nassen Schiefer und feinen Graphit erinnert. Dezent Zitrusnoten und eine zurückhaltende gelbe Frucht ergänzen das komplexe Aromenspiel, ohne die Herkunft zu überdecken. Am Gaumen zeigt sich der Riesling fokussiert, druckvoll und zugleich von beeindruckender Präzision. Die lebendige Säure verleiht Spannung und Frische, während die intensive Mineralität für Tiefe, Struktur und außergewöhnliche Länge sorgt.

97/100 Punkte Antonio Galloni, 97/100 Punkte Suckling

|              |                                                         |
|--------------|---------------------------------------------------------|
| Erzeuger:    | Weingut Dr. Bürklin-Wolf                                |
| Anbaugebiet: | Pfalz                                                   |
| Rebsorte:    | Riesling                                                |
| Jahrgang:    | 2025                                                    |
| Temperatur:  | 10-12°C                                                 |
| Lagerzeit:   | jetzt + viele Jahre                                     |
| Weinart:     | Weißwein                                                |
| Land:        | Deutschland                                             |
| Qualität:    | Qualitätswein                                           |
| Geschmack:   | trocken                                                 |
| Passt zu:    | Jakobsmuscheln mit Knoblauch-Chili-Sauce,<br>einfach so |
| Artikel-Nr.  | 58240.25                                                |
| Volumen      | 0,75l                                                   |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | DE-ÖKO-003 |
| Anbauverband                   | Bodyvin    |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 0          |
| Gesamtsäure (g/l)              | 0          |
| Restzucker (g/l)               | 0          |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 0          |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 0          |
| Weinstil                       | kräftig    |

