



## 2018 Gaisböhl *GC*

- Lage:** Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf ist Alleineigentümer dieser 7,6 ha großen Ruppertsberger Toplage, von der nur 5,2 ha als *GC* Lage klassifiziert sind. Der Ursprung dieser Lage geht ins hohe Mittelalter zurück. Der Name Gaisböhl bezieht sich historisch auf eine auf einem Hügel gelegene ehemalige Ziegenwiese. Die am Fuße der Mittelhaardt gelegene Südlage profitiert von den günstigen mikroklimatischen Vorteilen. Terrassenschotterablagerungen mit Tonflötzen im Boden geben dem Gaisböhl seinen gewaltigen Körper und eine feine Säure, der Buntsandstein macht ihn besonders langlebig.
- Klassifikation:** Angelehnt an die Königlich-Bayrische Lagenklassifikation von 1828 haben wir für unsere Weine und Lagen eine Qualitätspyramide erstellt, die sich an dem burgundischen Prinzip orientiert. *GC* und *GG* Rieslinge stammen aus den wertvollsten Lagen des Weinguts. Eine Stufe darunter finden sich die Ortsrieslinge, der Gutsriesling bildet die Basis der Qualitätspyramide.
- Jahrgang:** Ein weiteres warmes und sehr sonniges Jahr. Nach einem kalten März und einem späteren Austrieb als in 2017 folgte im Mai ein warmes Frühjahr, welches in einen unglaublich langen und warmen Sommer münden sollte. Ausreichende Niederschläge im Winterhalbjahr halfen den Weinbergen über die langen Trockenperioden im Sommer hinweg. Die Weinberge waren immer bestens versorgt. Die konsequente Laubarbeit und die biodynamische Bewirtschaftung ermöglichten eine optimale Lese, die bereits am 24. September 2018 abgeschlossen war.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder und vollreifer Trauben im September 2018, anschließend schonende Kelterung.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Spontane Gärung und anschließender Ausbau im Doppelstück-Holzfass bis zur Füllung im Dezember 2019.
- Sensorik:** Ein sehr feiner, prägnanter Gaisböhl, in der Nase Aromen von von gelbem Steinobst, grünem Apfel und einer dezenten Kräuternote, im Mund kerniges Steinobst. Sehr präzise Frucht und geradlinige Struktur. Der kraftvolle und trotzdem leichte Körper des Gaisböhl ist wunderbar eingebettet in eine reife Säurestruktur und einen druckvollen, sehr langen Abgang.
- Analyse:** Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 5,5 g/l  
Restsüße: 3,8 g/l Enthält Sulfite.