

## Hohenmorgen „G.C.“ Riesling Großes Gewäch

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Dr. Bürklin-Wolf – Wachenheim
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF120521

### Hohenmorgen: Ein Deidesheimer Grand Cru vom Kalkriff

Steht „G.C.“ auf dem Etikett, hat man Grand Cru im Glas! Die Qualitätspyramide im Hause Dr. Bürklin-Wolf ist ganz klar frankophil geprägt, orientiert sich am Lagenbezug Burgunds und prägte mitunter den Gedanken des heutigen Großen Gewächs, wie wir es vom VDP, dem Verein Deutscher Prädikatsweingüter kennen. Orientiert hat sich Bettina von Bürklin-Guradze Mitte der 1990er-Jahre anhand der Königlich-Bayrischen Lagenklassifikation von 1828 sowie historischen Urteilen zur Güte der jeweiligen Lagen. Der „Grand Cru“ Hohenmorgen gehört zur Deidesheimer Gemarkung, ganz im Herzen der Pfalz. Mit vier Hektar handelt es sich um eine kleinere Lage. Im Weingut Dr. Bürklin-Wolf besitzt man immerhin 0,85 Hektar Parzellen, die sich unweit des Weinguts Von Winning befinden. Eine Besonderheit ist hier das Kalkriff, das sich entlang der Vorhügelzone der Mittelhaardt zieht. Der Kalkanteil im Buntsandsteinverwitterungsboden sorgt für eine enorm satte Textur im Riesling, die das Rückgrat des Weins bildet. Für Nicola Libelli, Kellermeister des Wachenheimer Kultweinguts, war 2021 ein extrem aufwändiges Jahr. Nicht im Keller, sondern im Weinberg, wo über die Jahreszeiten verteilt noch mehr Arbeiten als beispielsweise 2016 notwendig waren. Auch Steffen Brahner, Weingutsleiter, war klar, dass man eine äußerst agile Truppe benötigen würde, um wirklich exzellente Qualitäten einzufahren: „Die Stärke von Dr. Bürklin-Wolf sind neben den Lagen das Team. Ohne ein gutes Team geht heutzutage gar nichts mehr.“ Der Hohenmorgen zählt zu den wärmsten Lagen des Guts, was in einem spätreifenden Jahrgang wie



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



2021 eher ein Vorteil war. Es duftet intensiv nach Zitronen und Yuzu aus dem Glas. Man hat die typische Pfälzer Kraft. Doch schon gleich am Gaumen unterlegt eine satte Mineralität die Frucht, leitet zum Nachhall fort und transportiert mehr Gestein als Gelbfrucht. Das ist ein kompakter und kraftvoller Riesling, bei dem Nicola Libelli als er unsere ob der satten Mineralität verblüfften Gesichter bei der Fassprobe sieht zu Recht erklärt: „Die Komplexität der Lage puffert die Hitze enorm ab.“

Trinkempfehlung: Trinkreife ab Freigabe im Frühjahr 2023, Höhepunkt wohl ab 2026 bis 2040+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333