
"WAS FÜR EINE POWER!"

Heiner Lobenberg über Bürgergarten "Im Breumel" GG 2023

"Der Breumel ist eine kleine Parzelle in der Großen Lage Bürgergarten, das historische Filetstück. Es sind 2,6 Hektar, die niemals flurbereinigt wurden, im Prinzip seit Jahrhunderten unverändert eine Spitzenweinlage. Es ist der walddahen und höchstgelegene Teil des Bürgergartens. Zertifiziert biologische Weinbergsarbeit. Theoretisch wäre mehr GG auf der Fläche des Bürgergartens für Müller Catoir möglich, aber sie beschränken sich hier freiwillig selbst und keltern nur aus der Parzelle »Breumel« ein GG, um die Qualität wirklich maximal halten zu können. Der Rest geht in die Erste Lage ein. Gelber Buntsandstein, sehr karg. Der Breumel hat den höchsten Steinanteil aller Gewanne im Bürgergarten. Der Wein wurde komplett spontanvergoren und lange auf der Hefe belassen, vorher Ganztraubenpressung. Schwefel wird erst lange nach der Gärung zum ersten Mal eingesetzt. Kellermeister Franzen möchte gern etwas oxidativer ausbauen, deshalb die späte Schwefelung, aber nach Möglichkeit dennoch den biologischen Säureabbau nicht stattfinden lassen. Der Wein wird hälftig in gebrauchten 500 Liter Holzfässern und im Stahl ausgebaut. Durchgoren auf wenige Gramm. Komplett botrytisfrei gelesen, perfektes Lesegut.

Im direkten Vergleich zur Ersten Lage strahlt schon die Nase mehr Dichte aus. Nochmal mehr Tiefe und Konzentration. Obwohl das hier die hochgelegene Parzelle in der Lage ist, kommt hier die gelbfruchtige Würze so wunderbar durch. Das wirkt jetzt im ganz jungen Stadium fast etwas fruchtoffener und zugänglicher. Tolle Eleganz und Gelassenheit ausstrahlend. Feuerstein und auch eine rauchige Komponente. Weiße Frucht, etwas Apfelblüte, Quitte, grüne Birne. Am 20. September gelesen, was wirklich früh ist hier bei M-C, insbesondere für ein GG. Am Gaumen setzt sich das Spiel fort. Tolle Würze, gelbe Frucht, alles in perfekter Harmonie aber durchaus mit Schub und salziger Textur. Die Länge ist wirklich beeindruckend. Was für eine Power! Null fett, aber einfach enorme Dichte, alles ist grandios fein verwoben. Hört eigentlich gar nicht auf, die mineralische Spannung zieht sich ewig lang. Enorm viel Tiefe und Komplexität. Die Säure ist da, aber sie wirkt rund und saftig. Ein grandioses, harmonisch-feines aber auch tiefgründiges Pfälzer GG. Klasse!" - 97-98+/100 Punkte

