

DER GLÜCKSJÄGER



KONTAKT

Raiffeisenstraße 5
67482 Venningen
Tel. 06323-5505
Fax: 06323-6937
www.dergluecksjaeger.de
info@dergluecksjaeger.de

Inhaber

Andreas Pfaffmann-Wiedemann

Rebfläche

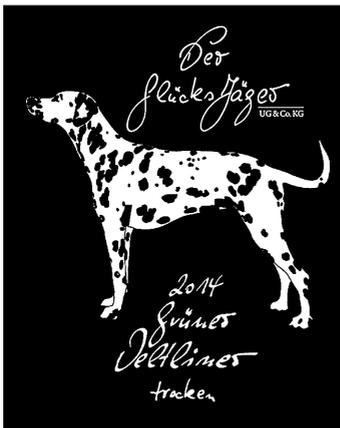
3 Hektar

Produktion

8.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung



Andreas Pfaffmann-Wiedemann arbeitet eigentlich im Betrieb seines Schwiegervaters Georg Heinrich Wiedemann, der als „Essigdoktor“ weit über die Pfalz hinaus Berühmtheit erlangt hat, da sein Doktorenhof in Venningen ausschließlich hochwertige Essige herstellt. Mit dem Jahrgang 2012 begann Andreas Pfaffmann-Wiedemann seine eigenen Weine zu erzeugen, zunächst nur Riesling und Cabernet Sauvignon, mittlerweile sind noch Weißburgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und etwas Chardonnay dazugekommen, die Produktion beschränkt sich auf wenige tausend Flaschen im Jahr. Die Trauben werden von Hand entrappt, die Weine werden spontan maischevergoren, im Halbstückfass oder im Barrique ausgebaut und schließlich ohne Schönong oder Filtration mit möglichst geringer Schwefelzugabe abgefüllt.

Kollektion

Schon im vergangenen Jahr sahen wir Andreas Pfaffmann-Wiedemanns Cabernet Sauvignon an der Spitze der kleinen Kollektion und hatten geschrieben, dass er einer der besten Cabernets der Pfalz sei. Und dieses Mal toppt er die Leistung vom letzten Jahr noch einmal deutlich: Der Cabernet Sauvignon ist herrlich eindringlich und komplex im Bouquet, zeigt viel Beerenfrucht, von Himbeeren über rote Johannisbeeren bis zu Brombeeren und auch feine Kräuternoten, Eukalyptus, auch am Gaumen besitzt er viel kräutrige Würze, ist gut strukturiert mit noch jugendlichen, aber reifen Tanninen, er ist kraftvoll, elegant und sehr lang und besitzt einiges an Potential. Der Sauvignon Blanc Fumé ist harmonisch und elegant, zeigt klare gelbe Frucht, Pfirsich, feine Stachelbeerwürze und sehr dezentes, kaum spürbares Holz, der Grüne Veltliner ist ebenfalls gelbfruchtig mit Noten von Birne, Melone und Pfirsich, besitzt etwas Fülle, ist animierend, pfeffrig-würzig und lang. Der Riesling zeigt klare, reintönige Frucht, besitzt gute Konzentration, viel Grip, feinen Druck und salzige Länge, die neu im Programm vertretene Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder besitzt gute Substanz, Saft, klare, gelbe Frucht, feine Würze und ein frisches Säurespiel. Starke Kollektion! —

Weinbewertung

- 86 2017 Chardonnay - Weißer Burgunder trocken „Knochentrocken“ 13 %/11,- €
- 88 2017 Riesling trocken 12,5 %/15,- €
- 88 2017 Grüner Veltliner trocken 12,5 %/18,- €
- 89 2017 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 12,5 %/18,- €
- 91 2016 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ 13,5 %/33,- €