



eichelmann
2020

Weingut
Der Glücksjäger

Veningen | Pfalz

wird im Eichelmann 2020
ausgezeichnet als



**„Sehr gutes
Weingut“**

Heidelberg, im November 2019
Gerhard Eichelmann, Herausgeber



Der Glücksjäger

Kontakt

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

Besuchszeiten

nach Vereinbarung

Inhaber

Andreas
Pfaffmann-Wiedemann

Rebfläche

3 Hektar

Produktion

8.000 Flaschen

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, bei den Weißweinen wird mit Maischestandzeiten und auch Maischegärung gearbeitet, alle Weine werden spontan vergoren, im Halbstückfass oder im Barrique ausgebaut und schließlich ohne Schönung oder Filtration mit möglichst geringer Schwefelzugabe abgefüllt.



Kollektion

Mit dem neuen Jahrgang präsentiert uns Andreas Pfaffmann-Wiedemann seine bislang stärkste Kollektion, die uns den dritten Stern wert ist: Der Cabernet Sauvignon „Réserve“ zeigt dunkle Beerenfrucht und kräutrige Würze, Eukalyptus, besitzt noch jugendliche, aber reife Tannine, ist komplex, harmonisch und elegant, der zweite Cabernet ist stilistisch ähnlich, besitzt ebenfalls kühle, kräutrige Frische, ist aber etwas weniger vielschichtig und nachhaltig. Bei den beiden Grünen Veltlinern zeigt die normale Version viel gelbe Frucht, Pfirsich, Ananas, besitzt Konzentration und Länge, die „Réserve“ ist noch komplexer, zeigt rauchige Würze und nussige Noten, ist geradlinig, animierend und sehr nachhaltig, was auch für den zur Hälfte maischevergorenen Sauvignon Blanc gilt, der dezente Röstnoten und komplexe gelbe Frucht zeigt, Pfirsich, Ananas, Limette, und feinen Schmelz besitzt. Auch der Weißburgunder zeigt feine Röstnoten, ist kraftvoll, cremig und gelbfruchtig, bei den beiden Rieslingen ist der „Hänsel & Gretel“ etwas fruchtbetonter, der andere Riesling zeigt deutlichere Holzwürze, beide besitzen Zitrusnoten und gute Länge. —



Weinbewertung

- 86** 2018 „Knochentrocken“ Weißwein trocken | 13%/11,-€
- 87** 2018 Riesling trocken „Hänsel & Gretel“ | 13%/11,-€
- 89** 2018 Weißer Burgunder trocken | 14%/18,-€
- 88** 2018 Riesling trocken | 13%/15,-€
- 88** 2018 Grüner Veltliner trocken | 13%/18,-€
- 90** 2018 Grüner Veltliner trocken „Réserve“ | 13%/24,-€
- 90** 2018 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 13%/18,-€
- 88** 2017 Cabernet Sauvignon trocken „Hänsel & Gretel“ | 13,5%/18,-€
- 90** 2017 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ | 13,5%/33,-€

