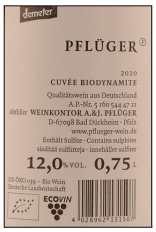
PFLÜGER

Weingut Pflüger
2020 BIODYNAMITE
Riesling - Gewurztraminer - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Lichtgele kleur. Exotisch fruit als perzik, ananas, lychee en limoen stuiven uit het glas begeleid door meer florale (rozen) en kruidige (zwarte peper) tonen. Overweldigend karakter dat gedomineerd wordt door de beste eigenschappen van Riesling en Gewürztraminer. Heerlijke combinatie van vetten, zuren en complexe aromatische eigenschappen. Lange, droge maar aanwezige finale die een rijk assortiment aan impressies achterlaat.
Gekruide Aziatische bereidingen zoals Curry's of andere pikante gerechten, wild gevogelte zoals fazant met een fruitige toets (Abrikoos of dergelijke), zwiebelkuchen (uientaart) en afsmakende tot licht pikante kazen. Tevens ideaal bij vette vissoorten.

Klimaat:

Het klimaat in Bad Dürkheim is warm gematigd met regelmatige neerslag. Zelfs in de droogste maanden valt er regelmatig neerslag. Toch is dit een klimaat dat bij het mediterrane aansluit en over relatief veel zonne-uren beschikt.

Ondergrond:

Afwisselende bodems met kalk, leem, klei en zandsteen.

Vinificatie:

Biodynamische oogst die rekening houdt met de stand van de maan en met de hand geplukt wordt. 5 uur koude maceratie voor de zachte persing. Gisting bij 18°C gedurende 4 weken in roestvrijstalen vaten. Rijping op natuureigen gist tot maart in inox kuipen.

WEINGUT PFLÜGER

Aan de rand van Bad Dürkheim, in het wijnhart van de Pfalz, ligt het wijndomein Pflüger (opgericht door Bernard Pflüger). Een familiebedrijf dat van generatie op generatie werd doorgegeven. Uit liefde voor de natuur en voor goede wijn gebeurt hier alles op ecologische wijze. Hun zoon Alexander, die inmiddels het wijndomein runt, is allergisch voor bestrijdingsmiddelen. Dit is hun drive om geen pesticiden en kunstmest op dit domein te gebruiken. Hierdoor behalen ze verschillende prijzen, nominaties en vermeldingen in wijnbladen.