

DIE REGION

Die **Pfalz** mit ihrem milden Wetter gilt unter Weinfreunden als die »deutsche Toskana«. Sie teilt sich in zwei Bereiche: Die Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße erstreckt sich von Kirchheim über Grünstadt bis Neustadt. Die Südliche Weinstraße beginnt bei Maikammer und reicht über Landau weiter nach Schweigern. Das Klima ist trocken, im Sommer warm und nicht zu heiß, im Winter eher mild. Gemüse, Obst und Trauben der Pfalz haben außerordentliche Qualität, auch Esskastanien, Melonen, Zitronen und sogar Kiwis wachsen hier. Die Böden des Haardt-Gebirges sind vielfältig, sie sind aus Sand und Mergel und Ton gemischt. In Richtung Süden werden sie schwerer, dort spielt ein höherer Lehmanteil eine Rolle. Dieser Teil der Gegend gilt als Paradies für Burgundersorten, die erst im warmen Klima ihre ganzen Stärken, die vielschichtigen Aromen und die cremige Textur ausspielen.



Marion und Markus Pfaffmann & Familie,
die Inhaber



DIE ERZEUGER

Die Geschichte des hochdekorierten Weinguts **Pfaffmann** ist ein Abbild der Entwicklung einer ländlichen Region zu einem der wichtigsten Anbauggebiete Deutschlands, die durch das Weingut nachhaltig geprägt wurde. Der Betrieb wurde 1955 zunächst als landwirtschaftlicher Betrieb unter anderem mit Weinbau gegründet, aber mit großem und klugem Vorausblick. 1968 richtete man sich endgültig auf die ausschließliche Erzeugung von Spitzenweinen aus. Nachdem in den 70er Jahren hierfür ein modernes Betriebsgebäude errichtet wurde, vollzog das Weingut einen steilen Aufstieg. Markus Pfaffmann: »Für den »Reserve« haben wir besondere Trauben selektiert, der Wein wird teilweise im kleinen Holzfass ausgebaut, ein langes Hefelager ist genauso selbstverständlich wie ein schonender Ausbau. Der Wein ist sehr gehaltvoll, cremig und zugleich elegant, bei moderatem Alkoholgehalt.«

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PFALZ

Im warmen Klima entstehen, vollmundige, kraftvolle Weiß- und Rotweine. Im Duft erinnern sie oft an heimisches Obst, sind reif und manchmal mit spürbarem Holzeinfluss ausgebaut. Neben den gehaltvollen **Rieslingen**, kräftigen **Grauburgundern**, **Weißburgundern** und eleganten **Pinot Noirs** finden sich in der Pfalz auch »exotische« Sorten, die im milden Klima gute Bedingungen finden, allen voran die **Scheurebe** oder **Traminer**. Selbst so sonnenverliebte Reben wie **Syrah** und **Merlot** sind in der Pfalz immer öfter anzutreffen. Bei den Weißweinen sind es **Sauvignon** und **Chardonnay**, die neben den Klassikern punkten.

2019 NATURTALENT GRAUBURGUNDER BISCHOFSKREUZ RÉSERVE

Trocken, Pfalz

WEINBESCHREIBUNG

Die Réserve wurde in der Einzellage Burrweiler Bischofskreuz selektiv gelesen. Um die hohe Réserve Qualität zu erreichen wird er nach der Gärung lange im Kontakt mit der Feinhefe gelassen, was ihn rund und viskos macht. Außerdem wurde ein Zehntel des Weins in großen Holzfässern ausgebaut, dadurch gewinnt er an Reife und Format. Die hohe Frische und Lebendigkeit der Weine des grandiosen Jahrgangs 2019 wird durch den 90%en Ausbau in Edelstahl perfekt erhalten. Der Wein duftet nach **Birnen** und **Weinbergs-Pfirsichen**, zeigt sich intensiv und saftig am Gaumen. Ein vielschichtiges, tiefes Grauburgunderaroma, das geschmeidig und mit angenehm geringer Säure zum Gaumen kommt.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

»Grauburgunder gehört zu meinen liebsten Reben, weil die Weine so aromatisch sind. Außerdem ist Grauburgunder vielseitiger als man meinen möchte: Es gibt ihn mit großer Frische und grüner Frucht, aber auch so rund und vollmundig und gelbfruchtig-reif, wie diese Grauburgunder Réserve.«



GAULT & MILLAU



EICHELMANN



Grauburgunder



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Wein mit so viel Kraft und Spannung braucht natürlich einen adäquaten Partner. Ideal sind Garnelen, aber auch ein würziger Bergkäse oder kurzgebratenes helles Fleisch harmonieren hervorragend.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
