



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

6 Hektar

Produktion

40.000 Flaschen

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, Chardonnay und ein Pet-Nat aus Pinot Noir dazugekommen, die Produktion wurde nach und nach von wenigen tausend Flaschen im Jahr auf eine heute mittlere fünfstelligen Menge gesteigert. Die Trauben werden von Hand entrappt, bei den Weißweinen wird mit Maischestandzeiten und auch Maischegärung gearbeitet, alle Weine werden spontan vergoren, im Halbstückfass, im Barrique oder in der Amphore ausgebaut und schließlich ohne Schönung oder Filtration mit möglichst geringer Schwefelzugabe abgefüllt.

Kollektion

Vom Chardonnay gibt es jetzt auch eine Réserve-Version, die sich direkt an die Spitze der Kollektion setzt, er zeigt feine hefige Würze und herbe Zitrusnoten im Bouquet, besitzt Kraft, eine cremige Textur und Grip, ist salzig, animierend und deutlich nachhaltiger als der normale Chardonnay. „Der Riesling“ zeigt ebenfalls feine Hefewürze, dazu Kräuternoten, besitzt am Gaumen dezente Frucht, ist sehr salzig, druckvoll und nachhaltig, der 2021er Riesling zeigt deutlichere Frucht, Limette, Orangenschale, ist ebenfalls animierend und leicht salzig. Sauvignon Blanc und Grüner Veltliner sind zunächst noch etwas von der Spontangärung geprägt, entwickeln dann aber viel klare Frucht, sind schlank und besitzen beide eine leichte Schärfe und gute Länge am Gaumen. Beide Cabernets brauchen viel Luft, bevor sie dann klare Frucht und kräutrige Noten zeigen, vor allem der Grand Réserve ist zunächst noch sehr verhalten und wirkt noch kompakt, ist aber einen Tick konzentrierter und nachhaltiger als der „Réserve“, beide besitzen reife Tannine, gut eingebundenes Holz, Potential und Länge. Erneut eine sehr starke Kollektion von Andreas Pfaffmann-Wiedemann! 

Weinbewertung

- 86** 2021 „Knochentrocken“ Weißwein trocken | 12%/11,-€
- 86** 2021 Riesling trocken „Junge Hunde“ | 12%/11,-€
- 88** 2021 Weißer Burgunder trocken | 13%/18,-€
- 89** 2021 Riesling trocken | 12,5%/15,-€
- 88** 2021 Grüner Veltliner trocken | 12%/18,-€
- 90** 2020 Riesling trocken „Der Riesling“ | 13%/24,-€
- 88** 2021 Chardonnay trocken | 13,5%/18,-€
- 89** 2021 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 12,5%/18,-€
- 91** 2020 Chardonnay trocken „Réserve“ | 14%/24,-€
- 88+** 2020 Pinot Noir trocken „Réserve“ | 13%/24,-€
- 90** 2020 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ | 13%/33,-€
- 91** 2020 Cabernet Sauvignon trocken „Grand Réserve“ | 13%/68,-€

