



## 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

4 Hektar

### Produktion

30.000 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, Chardonnay und ein Pet-Nat aus Pinot Noir dazugekommen, die Produktion wurde nach und nach von wenigen tausend Flaschen im Jahr auf eine mittlerweile fünfstellige 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 oder im Barrique ausgebaut und schließlich ohne Schöning oder Filtration mit möglichst geringer Schwefelzugabe abgefüllt.

### Kollektion

Frucht spielt bei dem einfach "Der Riesling" genannten Wein, der die Kollektion in diesem Jahr anführt, keine große Rolle, der Wein wurde 18 Monate auf der Vollhefe in Barriques ausgebaut und zeigt kräutrige und steinige Noten, Holzwürze und etwas Brotkruste im komplexen Bouquet und besitzt am Gaumen eine cremige Textur, ein animierendes Säurespiel und viel Grip, ist sehr salzig, druckvoll und nachhaltig. Knapp dahinter liegen der nach schwarzen Johannisbeeren und Kräutern duftende Cabernet Sauvignon, der am Gaumen sehr gut eingebundenes Holz besitzt, harmonisch und sehr elegant ist und der Sauvignon Blanc "Fumé", der im eindringlichen Bouquet Aromen von Mostbirne, Ananas, Pfirsich und gelber Stachelbeere zeigt und sehr animierend, leicht salzig und nachhaltig ist. Der Chardonnay wurde zu einem Drittel in einer Amphore vergoren und zeigt feine Zitrusnoten und etwas Brotkruste im Bouquet, besitzt Kraft, Schmelz und etwas mehr Grip als der ebenfalls kraftvolle Weißburgunder, der klare gelbe Frucht, Birne, Zitrusfrüchte und dezentes Holz zeigt, der zweite Riesling zeigt deutliche steinig-mineralische Noten, besitzt Druck und Grip, der Pet-Nat ist frisch, schlank, herb und animierend. 

### Weinbewertung

- 87** 2020 Pinot Noir Rosé „Pet-Nat“ brut „Glücksbrause“ | 11%/19,-€
- 86** 2020 „Knochentrocken“ Weißwein trocken | 13%/11,-€
- 87** 2020 Riesling trocken „Junge Hunde“ | 13%/11,-€
- 88** 2020 Weißer Burgunder trocken | 14%/18,-€
- 89** 2020 Riesling trocken | 13%/15,-€
- 91** 2019 Riesling trocken „Der Riesling“ | 13%/24,-€
- 89** 2020 Chardonnay trocken | 14%/18,-€
- 90** 2020 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 13%/18,-€
- 90** 2019 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ | 13%/33,-€

