

DER GLÜCKSJÄGER



KONTAKT

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

Inhaber

Andreas Pfaffmann-Wiedemann

Rebfläche

2 Hektar

Produktion

4.300 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

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 und Sauvignon Blanc dazugekommen, die Produktion beschränkt sich auf wenige tausend Flaschen im Jahr. Die Trauben werden von Hand entrappt, die Weine werden spontan komplett durchgogoren, im Halbstückfass oder im Barrique ausgebaut und schließlich ohne Schönong oder Filtration abgefüllt.

Kollektion

Nach einem bärenstarken Debüt im vergangenen Jahr präsentiert uns Andreas Pfaffmann-Wiedemann auch in diesem Jahr wieder eine starke Kollektion ohne Fehl und Tadel. Der einzige kleine Kritikpunkt, den wir haben, ist der lästige Wachsüberzug auf den Flaschen, der es fast unmöglich macht, die Weine sauber ins Glas einzuschenken – ein unnötiges Ärgernis. An der Spitze der Kollektion steht einer der besten Cabernet Sauvignons der Pfalz, er zeigt feine, reife Beerenfrucht und Cassis, besitzt eine gute Struktur mit reifen, weichen Tanninen und ist trotz aller Kraft elegant und lang. Der Riesling „Réserve“ braucht reichlich Luft, um sich zu entfalten, ist noch ganz verhalten in der Frucht, besitzt gute Konzentration und Substanz, Druck, Grip und Länge und zeigt etwas Holzwürze; die finden wir auch beim normalen Riesling, der Kraft und guten Säure-Grip besitzt und wesentlich fruchtbetonter als der „Réserve“ ist. Der Grüne Veltliner ist reintonig mit Noten von gelber Frucht, Aprikosen und Pfirsichen und etwas fleischiger und pfeffriger Würze, am Gaumen ist er kraftvoll und lang mit reifem Säure-Spiel. Der erste Jahrgang des Sauvignon Blancs ist zart lachsrosafarben, zeigt typische Noten von Stachelbeeren, etwas grüner Paprika und ganz dezente Holzwürze, er ist saftig, harmonisch und elegant, würzig und lang. —

Weinbewertung

- 88 2016 Grüner Veltliner trocken 13 %/18,- €
- 88 2016 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ 13 %/18,- €
- 87 2016 Riesling trocken 13,5 %/15,- €
- 88 2016 Riesling trocken „Réserve“ 13,5 %/33,- €
- 89 2015 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ 14 %/33,- €

