



# 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

16.000 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 und etwas Chardonnay dazugekommen, die Produktion beschränkt sich auf wenige tausend Flaschen im Jahr. Die Trauben werden von Hand entrappt, bei den Weißweinen wird mit Maische-standzeiten und auch Maischegärung gearbeitet, alle Weine werden spontan vergoren, im Halbstückfass oder im Barrique ausgebaut und schließlich ohne Schönung oder Filtration mit möglichst geringer Schwefelzugabe abgefüllt.



## Kollektion

Andreas Pfaffmann-Wiedemann baut sein sehr eigenständiges kleines Programm nach und nach aus: Neu sind in diesem Jahr die „Glücksbrause“, ein Pet Nat vom Pinot Noir, der feine Kirschfrucht und etwas Zitrusnoten zeigt, frisch, schlank und geradlinig ist und der im Barrique ausgebaut Chardonnay, der dezente Röstnoten und Zitruswürze zeigt und ein animierendes Säurespiel besitzt. An der Spitze der Kollektion steht einmal mehr der hervorragende Cabernet Sauvignon „Réserve“ mit klarer Frucht von schwarzer Johannisbeere und kräutriger Würze, der am Gaumen gute Konzentration und noch jugendliche Tannine besitzt, harmonisch und nachhaltig ist. Genauso stark ist der maischevergorene, in neuen Barriques und einer Amphore ausgebaute 2019er Sauvignon Blanc „Fumé“, der im komplexen Bouquet Noten von Maracuja, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Walnusschale zeigt und eine leicht cremige Textur, Frische, Struktur und Potential besitzt, beim 2018er Sauvignon Blanc „Réserve“ ist das Holz noch sehr präsent, im Bouquet zeigt er auch Aromen von Quitte und Blutorange, besitzt Kraft und Länge. 

## Weinbewertung

- 87** 2019 Pinot Noir Rosé „Pet-Nat“ brut nature „Glücksbrause“ | 10,5%/19,-€
- 85** 2019 Knochentrocken Weißwein trocken | 13%/11,-€
- 86** 2019 Riesling trocken „Junge Hunde“ | 12,5%/11,-€
- 88** 2019 Weißer Burgunder trocken | 13%/18,-€
- 88** 2019 Riesling trocken | 12,5%/15,-€
- 88** 2019 Grüner Veltliner trocken | 13%/18,-€
- 87** 2019 Chardonnay trocken | 13%/18,-€
- 90** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 13%/18,-€
- 89** 2018 Sauvignon Blanc trocken „Fumé Réserve“ | 13,5%/24,-€
- 88** 2018 Cabernet Sauvignon trocken | 13,5%/18,-€
- 90** 2018 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ | 13,5%/33,-€

