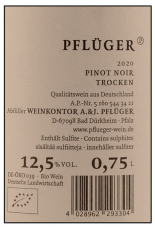
PFLÜGER

Weingut Pflüger
2020 BIO Tradition Dürkheim
Pinot Noir - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Heldere, kersenrode kleur. Licht gerookte aroma's van van kersen, krieken en myrtilles ondersteunt door uitgesproken florale tonen en een fijn vleugje peper op de achtergrond. Lekker sappig en uitdagend mondgevoel. Fijne, fruitige stijl die lekker vers en verfrissend overkomt. Smakelijke en evenwichtige afdronk.

Kalfsvlees, varkensvlees en fijnere rundbereidingen, luchtige stoofpotjes, Aziatische kruidige gerechten en zachte tot medium gerijpte kazen.

Klimaat:

Het klimaat in Bad Dürkheim is warm gematigd met regelmatige neerslag. Zelfs in de droogste maanden valt er regelmatig neerslag. Toch is dit een klimaat dat bij het mediterrane aansluit en over relatief veel zonne-uren beschikt.

Ondergrond:

Verzameling van zandbodems met afwisselende lagen van kalk, leem, klei en andere minerale gesteenten.

Vinificatie:

Oogst gebeurt met de hand. Een koude maceratie van 8 tot 12 uur alvorens de persing van start gaat. Fermentatie bij 18°C gedurende 4 weken in roestvrij staal en gebruikte eiken vaten. Rijping op fijne gist tot maart. De alcoholische gisting wordt net iets vroeger afgebroken, zodat er meer restsuikers in de wijn blijven en het alcoholgehalte wat lager is.

WEINGUT PFLÜGER

Aan de rand van Bad Dürkheim, in het wijnhart van de Pfalz, ligt het wijndomein Pflüger (opgericht door Bernard Pflüger). Een familiebedrijf dat van generatie op generatie werd doorgegeven. Uit liefde voor de natuur en voor goede wijn gebeurt hier alles op ecologische wijze. Hun zoon Alexander, die inmiddels het wijndomein runt, is allergisch voor bestrijdingsmiddelen. Dit is hun drive om geen pesticiden en kunstmest op dit domein te gebruiken. Hierdoor behalen ze verschillende prijzen, nominaties en vermeldingen in wijnbladen.