

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 durchgesehen, im Halbstückfass oder im Barrique ausgebaut und schließlich ohne Schönung oder Filtration abgefüllt.

Kollektion

Die Konzentration auf wenige Weine und Rebsorten macht Sinn, alle Weine sind eigenständig und besitzen Charakter, brauchen auch reichlich Luft um sich zu öffnen. Der 2015er Riesling ist eindringlich, ist der fruchtbetonteste Wein der Kollektion, besitzt Saft, Kraft und kräutrige Würze, der 2012er „Réserve“-Riesling wirkt noch jung, ist kraftvoll und geradlinig, zeigt klare Frucht, etwas Holz und Kräuterwürze, besitzt salzig-mineralische Noten und ist sehr nachhaltig. Auch der 2015er Grüne Veltliner ist ganz geradlinig, zeigt klare Birnenfrucht, pfeffrige Würze, Rauch- und Tabaknoten, ist harmonisch und elegant, die „Réserve“-Version aus 2015 ist mit einem deutlichen Sponti-Stinker noch vom Ausbau geprägt, ist aber kraftvoll und sehr nachhaltig, zeigt viel pfeffrige Würze, besitzt gute Substanz und könnte noch etwas zulegen. Und der 2014er Grüner Veltliner zeigt feine röstige Würze, Kräuternoten und gelbe Frucht, etwas Mango und Pfirsich, ist saftig, kraftvoll und würzig. Der 2015er Weißburgunder zeigt feine Noten von gerösteten Haselnüssen und viel gelbe Frucht, besitzt Substanz und Länge, der einzige Wein, der aus der Reihe fällt, ist der 2014er Weißburgunder, der schon deutlich gereifte Frucht mit Noten von Dörrobst und Walnusschalen zeigt und leicht unharmonisch ist. Der Cabernet Sauvignon zeigt viel komplexe dunkle Frucht, besitzt ein reifes Tanningerüst, ist sehr elegant und lang. —

Weinbewertung

- 88 2015 Weißer Burgunder trocken 14 %/18,- €
- 83 2014 Weißer Burgunder trocken 13 %/18,- €
- 88 2015 Grüner Veltliner trocken 13 %/18,- €
- 86 2014 Grüner Veltliner trocken 13 %/18,- €
- 88 2015 Grüner Veltliner trocken „Réserve“ 13 %/24,- €
- 87 2015 Riesling trocken 13 %/15,- €
- 89 2012 Riesling trocken „Réserve“ 13,5 %/33,- €
- 88 2014 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ 12,5 %/33,- €

