RIESLING TROCKEN "EY MAL 1" 2019
WEINGUT PFEFFINGEN

Klarheit	klar
Farbe	mittleres Strohgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel

Süße	●●○○○
Säure	●●●●●
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●○○
Abgang	●●●○○

Bewertung	gut
Trinktemperatur	8 bis 10 °C

ANBAUGEBIET: PFALZ, DEUTSCHLAND

REBSORTE: RIESLING

PREIS: 9,20 €

AROMEN:

- ZITRONE
- GRÜNER APFEL
- WEISSER PFIRSICH
- ANANAS
- STEIN

WINZER

Das Weingut Pfeffingen in der Pfalz wird bereits seit über 250 Jahren von den Familien Fuhrmann und Eymael betrieben. Der Gutshof liegt im gleichnamigen Weiler/Ortsteil von Bad Dürkheim. Malerisch zwischen den Weinbergen gelegen, siedelte sich die Familie hier 1622 an, nachdem sie vom damaligen Kaiser das Familienwappen mit dem markanten Einhorn erhalten hatte, das auch heute noch die Weinetiketten ziert. 1931 wurde dann das heutige Anwesen erworben, 1952 übernahm Karl Fuhrmann die Geschicke auf dem Hof und machte es zu dem pfälzischen Spitzenbetrieb, der er noch heute ist. Seit 1986 ist das Weingut auch Mitglied im VDP. Die Familientradition wurde weitergeführt, 1991 übernahm Karls Tochter Doris Eymael (geb. Fuhrmann) die Leitung, 2002 ist ihr Sohn Jan in ihre Fußstapfen getreten. Er wird jedoch weiterhin tatkräftig von seiner Mutter, sowie seiner Frau Karin - ebenfalls einer studierten Önologin - und Kellermeister Rainer Gabel unterstützt. Gemeinsam stehen sie für charaktervolle Weine mit Trinkgenuss und einer klaren Herkunftsprägung.

WARUM WIR DIE WEINE VON PFEFFINGEN IM PROGRAMM HABEN

Aroma, Aroma, Aroma. Das ist das, was Pfeffingen für uns ausmacht. Neben den klassischen, aber dennoch individuell geprägten Rieslingen, ist das Team um Jan Eymael vor allem Spezialist für die aromatischen Sorten Scheurebe und Gewürztraminer. Ob trocken oder edelsüß: Pfeffingens Scheureben gehören zu den herausragendsten Weinen dieser Sorte, die es in Deutschland zu entdecken gibt! Deswegen sind diese bereits lange Bestandteil unseres Sortiments und überraschen uns in jedem Jahr wieder mit ihrer Ausdrucksstärke und Facettenvielfalt. Die Scheurebe ist übrigens auch die Lieblingsrebsorte von Jan - wir finden, das lässt sich ganz klar schmecken!