

GEWÜRZTRAMINER TROCKEN UNGSTEIN 2020

WEINGUT PFEFFINGEN



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Strohgelb
-



Intensität
Komplexität

ausgeprägt
mittel +



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Mineralität
Komplexität
Abgang



Harmonie
Typizität
Bewertung
Trinktemperatur
Trinken bis

harmonisch
typisch
sehr gut
10 bis 12 °C
2026



ANBAUGEBIET: PFALZ, DEUTSCHLAND

REBSORTE: GEWÜRZTRAMINER

WEINTYP: SAFTIG-WEICH

PREIS: 11,90 €

AROMEN:

ROSE ◀

HOLUNDERBLÜTE ◀

LITSCHI ◀

MARZIPAN ◀

scharfe asiatische Gerichte,
Brotzeit, Weichkäse mit
gewaschener Rinde

WINZER

Seit über 250 Jahren betreiben die Familien Fuhrmann und Eymael schon Weinbau rund um den kleinen Ortsteil von Bad Dürkheim: Pfeffingen. Inzwischen wird das Weingut von Doris Eymael und ihrem Sohn Jan geleitet. Dabei werden sie von Jans Frau Karin – ebenfalls einer studierten Önologin und Kellermeister Rainer Gabel tatkräftig unterstützt. Knapp zwei Drittel der 17 ha sind mit Riesling bepflanzt, aber auch Scheurebe, Spätburgunder und Weißburgunder haben ihren wohlverdienten Anteil von jeweils 10% der Rebfläche. Die besten Lagen sind der Herrenberg und der Weilberg, aus denen auch die großen Gewächse hervorgehen. Neben den grandiosen Rieslingen ist das Team vom Weingut Pfeffingen unumstritten ein 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!