

ROTER RIESLING UNGSTEIN SP 2021



Pfeffingen, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering ● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering ● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank ● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich ● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten ● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering ● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz ● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering ● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz ● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU
Rebsorten

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

WEINGUT PFEFFINGEN

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!

Neben dem Anspruch, hochklassige und authentische Weine zu erzeugen, ist das Leitbild des Weinguts vor allem durch Nachhaltigkeit geprägt. So setzt es zwar durchaus auf bewährte Traditionen, ist aber auch immer offen für Neues. Ganz nach dem Motto „Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche“. Mit dieser Leidenschaft füllt Jan mit seinem Team nicht nur hohen Vorgaben des VDP aus, sondern ist mittlerweile auch Mitglied im Verband FAIR N' GREEN. Der Verband ist speziell auf Weingüter ausgerichtet und vergibt ein Siegel für Nachhaltigkeit, das neben dem klassischen Umweltschutz auch die Bereiche Betriebsführung und gesellschaftliches Engagement umfasst, und somit sehr ganzheitlich agiert. Diese Ganzheitlichkeit zeigt sich wunderbar auch im Arbeiten und Wirken beim Weingut Pfeffingen.

Die Weine

Das Weingut Pfeffingen umfasst 17 ha. Die Hälfte davon ist mit Riesling bepflanzt. Aber auch Scheurebe, Spätburgunder und Weißburgunder haben ihren wohlverdienten Anteil von jeweils 12 % der Rebfläche. Die besten Lagen sind der Herrenberg und der Weilberg, aus denen auch die großen Gewächse hervorgehen. Geprägt sind die Weine vor allem durch ihr Mikroklima und die Bodenbeschaffenheit. Die Lagen in Ungstein sind durch die Nähe und den Schutz des Pfälzer Walds geprägt, die dadurch insgesamt recht warm und trocken sind. Die Böden sind überwiegend Kalkstein sowie der seltene Terra-Rossa, die die Weine maßgeblich beeinflussen.

Ein wunderbarer Einstieg ins Sortiment ist der „EY mal“ Riesling, der in seinem Wortspiel auf den Familiennamen Eymael anspielt. Saftig frisch, zugänglich und trotzdem bereits mit einer feinen Mineralik. Diese wird im VDP-Ortswein Riesling Terra Rossa noch stärker mit seiner würzig-kräutrigen Komponente deutlich. Das Herzstück sind aus unserer Sicht die aromatischen Scheureben und Gewürztraminer. Vor allem die trockenen Vertreter begeistern uns enorm. Aber auch die restsüßen Spät- und Auslesen sind wirklich großartig.

Wer auf der Suche nach etwas Besonderem ist, dem sei vor allem auch die Scheurebe SP (Selektion Pfeffingen) ans Herz gelegt. Sie ist eine Hommage an die großen weißen Bordeauxweine. Die vollreifen Trauben werden zu unterschiedlichen Reifestadien handverlesen, bevor ihnen einige Stunden auf der Maische gewährt wird, um die Aromen bestmöglich zu entfalten. Dann wird der Most in neuen Barriquefässern vergoren, wodurch das Aromenprofil maßgeblich beeinflusst wird. Ein kraftvoller und frischer Wein mit Tiefe und Reifepotenzial.

Weinberg & Keller

Heute wird Weinbergarbeit beim Weingut Pfeffingen stark durch die Verbandsmitgliedschaft bei FAIR N' GREEN geprägt. Es wird auf Herbizide und Insektizide verzichtet und stattdessen auf alternative Methoden wie der Pheromon-Verwirrung gesetzt. Die Biodiversität wird durch Kompost, Begrünung und Einsaaten gefördert und zudem aktiv der Bodenverdichtung entgegengewirkt. Der Weinberg ist vor allem das Herzstück von Doris Eymael, den sie mit einer Gruppe an Frauen in aufwendiger Handarbeit pflegt. Auch bei der Ernte wird dann ein hoher Anteil mit Handlese umgesetzt. Insgesamt geht es darum, den Charakter der Region über die Trauben und später entsprechend die Weine wiederzugeben, daher folgt die Arbeit im Keller einem minimalinvasiven und naturnahen Ansatz.

Zusätzlich setzt Jan mit seinem Team auf einen ganzheitlich, nachhaltigen Ansatz. Das bedeutet sowohl eine Reduktion des Ressourcenverbrauchs als auch eine stetige Verbesserung und Transparenz der Betriebsabläufe. Außerdem die Übernahme von