

Biodynamite Cuvée Halbtrocken 2023

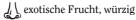
Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.

Jahrgangsbericht

Nach einem teils sehr heißen, teils feuchten Sommer haben wir Anfang September mit der Ernte 2023 begonnen. Der manuelle Selektionsaufwand war in einigen Weinbergen recht hoch und unser erfahrenes Leseteam war gefordert. Bei ruhigem und relativ trockenem Spätsommerwetter konnten wir einen ertragreichen, reifen und ausgewogenen Jahrgang ernten und die Ernte am 11. Oktober nach 36 Lesetagen abschließen. Im Keller zeigt sich der Jahrgang sortentypisch, unkompliziert und sehr ausgewogen in Bezug auf Säure und Mostgewicht. Die jungen Weine entwickeln sich im Keller eigenständig und authentisch.

Charaktereigenschaften



Zitrusnoten, saftig,

abla fruchtig-scharfe Küche, Asiatisch, Leberpastete

Fakten

Rebsorte Riesling, Gewürztraminer

Terroir 70% Riesling und 30% Gewürztraminer gewachsen im

gleichen Weinberg

Appellation Pfalz

Vinifikation Handlese, vergoren und gereift im Edelstahl, langes

Feinhefelager

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	4.6 g/l	4.8 g/l



