

Biodynamite Cuvée Halbtrocken 2023

Produzent

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

Jahgangsbericht

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

 exotische Frucht, würzig

 Zitrusnoten, saftig,

 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



Art.Nr. PL10-23