

Biodynamite Cuvée Halbtrocken 2021

Produzent


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


Jahrgangsbericht

Die Ernte 2021 wurde durch einen sehr regnerischen Frühling beeinflusst. Während des Sommers wechselten sich Regen- und Sonnenperioden ab. Es war eine ziemliche Herausforderung, die Rebstöcke in einem gesunden Stadium zu halten. Ein sonniger September brachte die fehlende Wärme und Reife. Die Weinlese begann in der dritten Septemberwoche und endete Anfang November. Während des gesamten Jahrgangs waren wir mit gemäßigttem und trockenem Wetter beschenkt. Die Rotweine hatten stärker unter dem wechselhaften Wetter im Frühjahr und Sommer gelitten, so dass der Ertrag im Vergleich zu anderen Jahren um bis zu 40% geringer ausfiel. Der Riesling erwies sich als echter Kühlklimaspezialist und bescherte uns gesunde Trauben, ein sehr typisches Aromaprofil und eine frische Säure. 2021 wird definitiv ein Jahrgang für gealterten Riesling sein.

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
12.5 %vol	11.5 g/l	8 g/l



Art.Nr. PL10-21