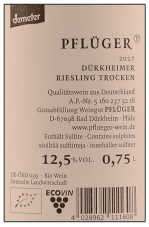
PFLÜGER

Weingut Pflüger
2017 BIO Dürkheimer
Riesling Trocken - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Zuivere, frisse en elegante stijl. Mooie aroma's van passievruchten, ananas en grapefruit. De sappige smaak blijft lang in de mond.

Klimaat:

De droogste maand is februari. De meeste regen valt in mei. Droogste gebied van Duitsland.

Ondergrond:

Kiezelsteen.

Vinificatie:

Oogst gebeurt met de hand. Een koude maceratie van 8 tot 12 uur alvorens de persing van start gaat. Fermentatie bij 18°C gedurende 4 weken in roestvrij staal en gebruikte eiken vaten. Rijping op fijne gist tot maart. De alcoholische gisting wordt net iets vroeger afgebroken, zodat er meer restsuikers in de wijn blijven en het alcoholgehalte wat lager is.

WEINGUT PFLÜGER

Aan de rand van Bad Dürkheim, in het wijnhart van de Pfalz, ligt het wijndomein Pflüger (opgericht door Bernard Pflüger). Een familiebedrijf dat van generatie op generatie werd doorgegeven. Uit liefde voor de natuur en voor goede wijn gebeurt hier alles op ecologische wijze. Hun zoon Alexander, die inmiddels het wijndomein runt, is allergisch voor bestrijdingsmiddelen. Dit is hun drive om geen pesticiden en kunstmest op dit domein te gebruiken. Hierdoor behalen ze verschillende prijzen, nominaties en vermeldingen in wijnbladen.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl