

RIESLING TROCKEN (WEINGUT PFIRMANN) 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Weingut Pfirmann
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 15 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Jürgen Pfirmann
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Jürgen Pfirmann
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Pfalz
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
QbA

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Riesling (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
8,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



RIESLING TROCKEN (WEINGUT PFIRMANN) 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Südliche Weinstraße
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
26 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Drahtrahmenerziehung
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkmergel
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
121 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Schichtenfilter)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Leberknödel mit Kraut, Saumagen / Gemüse: Spargel / Käse: Käsesoufflé
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Mit sattem Zitronengelb präsentiert sich dieser typische Pfälzer Riesling im Glas. In der Nase Aromen von Marille, reifer Birne und frischen Äpfeln. Am Gaumen angenehm frisch mit ausgeprägten gelbgrünen Fruchtanklängen und wunderbar eingebundener Säure. Blitzsauberer, sattfruchtiger Riesling mit guter Struktur und absolutem Trinkfluss. Begeistert zu Pfälzer Spezialitäten wie Saumagen oder Leberknödeln mit Kraut genauso wie zu raffinierteren Küche wie Käsesoufflé und Spargelgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Wollmesheimer Hauptstr. 84
76829 Landau-Wollmesheim
Deutschland*