

# SCHNÖRKELLOS CUVÉE 2020

## 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 (68 %), Sauvignon Blanc (20 %), Gelber Muskateller (12 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
9,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
7,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> 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



# SCHNÖRKELLOS CUVÉE 2020

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
7 bis 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)  
Mediterranes Klima
- ▶ **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)  
Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Duftig und leicht zeigt sich diese Cuvée aus Riesling, Sauvignon Blanc und Gelbem Muskateller mit zartem Zitronengelb und leichten grünen Reflexen im Glas. In der Nase mischen sich Noten von weißem Pfirsich, Passionsfrucht und grünem Apfel mit floralen Anklängen von Holunder-Lindenblüten. Die exotischen gelbfruchtigen Aromen wiederholen sich am Gaumen, begleitet von einer animierenden, erfrischenden Säure. Als perfekter Begleiter auf der Terrasse oder bei Picknicks holt er in der kühlen Jahreszeit die Sommersonne zurück ins Glas. Unkomplizierter Wein mit viel Trinkfreude und echtem Suchtpotenzial. Soln ein Charmeur, begleitet er die leichte asiatische Küche mit Kokosmilch und dezenter Schärfe perfekt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Wollmesheimer Hauptstr. 84  
76829 Landau-Wollmesheim  
Deutschland