

FACETTENREICH CUVÉE 2022

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)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere, Weißburgunder
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,70
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



FACETTENREICH CUVÉE 2022

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)
7-26 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)
Teilweise im Holz ausgebaut (Chardonnay wird im Holz ausgebaut, Weißburgunder aus der Lage Kalmit wird im Edelstahltank ausgebaut)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-13° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Geflügel: Hähnchen, Hell/Weiß / Gemüse: Spargel
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Das Glas begrüßt mit einem strahlenden Zitronengelb. In der Nase klassische Burgundernoten; Anklänge von weißen Blüten begleiten einen Korb voll Steinobst wie Mirabelle, Renekloden und weißem Pfirsich. Dezent grün-würzige Noten von Melisse mischen sich mit dem Duft von weißen Kiesel in der Sonne. Am Gaumen facettenreich, aber mit mehr Volumen, ohne dabei zu opulent zu wirken. Frischer Rhabarber, gelbe reife Steinfrucht und Williamsbirne ergänzt von Kräuter-würzigen Waldmeisternoten, kontrastieren die angenehm feine Säure. Der teilweise Ausbau im Holz verleiht dem Wein Struktur, kühle Eleganz und ein rundes Finish. Ein Wein mit langem Nachhall, der unbegleitet pure Trinkfreude vermittelt, aber auch raffinierte Speisen mit Geflügel, leichten Salzen oder Gemüsegerichte perfekt ergänzt, wahrlich eine Luxuskarosse unter den Spargelweinen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Wollmesheimer Hauptstr. 84
76829 Landau-Wollmesheim
Deutschland