

DIE REGION

Von herrlich romantischen wie berühmten Weinorten ist die **Pfalz** geprägt, die sich längs des Rheintals über eine Distanz von ca. 80 Kilometer erstreckt. Fingern gleich zeigen die auf einem schmalen Streifen gelegenen Weinberge in Richtung Rhein, der ein wichtiges klimatisches Regulativ darstellt. Die Pfalz zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und gleichzeitig auch zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock zumeist sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können.



Marion und Markus Pfaffmann & Töchter,
die Winzerfamilie



DIE ERZEUGER

Die Geschichte des Weinguts **Pfaffmann** ist ein Abbild der Entwicklung einer ländlichen Region zu einem der wichtigsten Anbauggebiete Deutschlands, die durch das Weingut nachhaltig geprägt wurde. Der Betrieb wurde 1955 zunächst als landwirtschaftlicher Betrieb unter anderem mit Weinbau gegründet, aber mit großem und klugem Vorausblick. 1968 richtete man sich endgültig auf die ausschließliche Erzeugung von Spitzenweinen aus. Nachdem in den 70er Jahren hierfür ein modernes Betriebsgebäude errichtet wurde, vollzog das Weingut einen steilen Aufstieg.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PFALZ

Natürlich ist auch in der Pfalz Deutschlands Paradesorte, der **Riesling**, stark auf dem Vormarsch. Im Gegensatz zu anderen, kühleren Regionen können die Weine dieser Sorte schon recht gehaltvoll ausfallen. Aber auch weniger bekannte Sorten haben hier ihre Heimat gefunden, allen voran die **Scheurebe** oder sogar der **Traminer**. **Weiß- und Grauburgunderweine** und der **Chardonnay** sind hier ebenfalls zu finden und zeigen einen runden wie lebhaft frischen Charakter. Das warme Klima hat die Pfalz aber auch zu einem der wenigen Zentren hochqualitativen Rotweinbaus in Deutschland gemacht. Die Weine, die hier aus dem **Pinot Noir** bzw. dem **Spätburgunder** gekeltert werden, müssen sich nicht hinter ihren berühmten Pendanten aus dem Burgund verstecken, und Sorten wie **Merlot** oder **Cabernet** werden unter anspruchsvollen Weintrinkern immer beliebter.

2020 KARL PFAFFMANN CHARDONNAY

Trocken, Pfalz, Karl Pfaffmann

WEINBESCHREIBUNG

Das Farbspiel zielt ein schönes, mittleres Strohgelb mit weiß-goldenen und zart grünlichen Reflexen. Das Bouquet setzt sich aus Aromen von **Zitrusfrüchten, frischem Apfel** und Steinobst wie **Pfirsichen und Aprikosen** harmonisch zusammen und hinterlässt bereits in der Nase einen frischen, nachhaltigen Eindruck. Der Geschmack ist elegant und mittengewichtig und mit den Anklängen an frische **Grapefruit, grüne Äpfel** und Steinobst auch sehr lebendig und frisch. Die Säure ist angenehm mineralisch und harmonisch in das geschmackliche Gesamtbild integriert. Im Finale blüht die delikate Frucht nochmals auf und hinterlässt einen fein mineralischen Nachklang. Ein Chardonnay, wie ihn die Franzosen nicht besser machen könnten, der den Mut hat seine Frucht ohne die Schminke frischen Eichenholzes zu zeigen.



Chardonnay



2025



7°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Exzellent zu Kartoffelgerichten,
Spinat, gebratenem Fisch oder
gegrillten Meeresfrüchten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
