



Der Glücksjäger

Kontakt
Raiffeisenstraße 5
67482 Venningen
Tel. 06323-5505
<https://dergluecksjaeger.de/>
info@dergluecksjaeger.de

Besuchszeiten
nach Vereinbarung

Inhaber
Andreas
Pfaffmann-Wiedemann
Rebfläche
6 Hektar
Produktion
40.000 Flaschen

Mit dem Jahrgang 2012 begann Andreas Pfaffmann-Wiedemann seine eigenen Weine zu erzeugen und startete auf einer kleinen Fläche zunächst nur mit Riesling und Cabernet Sauvignon. Die Fläche wuchs im Laufe der Jahre, aus weniger als zwei Hektar sind mittlerweile sechs Hektar geworden, an Rebsorten kamen in dieser Zeit noch Weißburgunder, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Spätburgunder und zuletzt noch Cabernet Franc dazu. Die Produktion wurde nach und nach von wenigen tausend Flaschen im Jahr auf eine heute mittlere fünfstelligen Menge gesteigert. Das Sortiment ist in drei Linien unterteilt, „Junges Glück“ für die Basisweine, „Kleines Glück“ für die im Halbstückfass, in Barriques oder in der Amphore ausgebaut mittlere Schiene und „Großes Glück“ für die besten Weine des Jahrgangs, die mit langem Hefelager mindestens 18 Monate in neuen Barriques oder in der Amphore ausgebaut werden. Die Trauben werden von Hand entrappt, bei den Weißweinen wird mit Maische-standzeiten und auch Maischegärung gearbeitet, alle Weine werden spontan vergoren, mit möglichst geringen Eingriffen ausgebaut und schließlich ohne Schönung oder Filtration mit möglichst geringer Schwefelzugabe von Hand abgefüllt. Alle Weine sind vegan und kommen als Pfälzer Landweine in den Verkauf.

Kollektion

Auch in diesem Jahr überzeugt die aktuelle Kollektion von Andreas Pfaffmann-Wiedemann wieder rundum, wenn auch bei der Verkostung einige der Spitzen wie der Riesling Réserve oder die Grand Réserve-Version des Cabernet Sauvignon gefehlt haben. So steht im roten Teil des Sortiments der zweite Jahrgang des Cabernet Francs an der Spitze, der ein intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und feiner Kräuterwürze, vor allem Minze, zeigt und am Gaumen ebenfalls klare, dunkle Frucht und eine gute Struktur mit reifen Tanninen besitzt, etwas frischer und schlanker als der Premierenjahrgang ist und insgesamt etwas harmonischer und nachhaltiger ist als der zweite verkostete Rote, der Cabernet Sauvignon Réserve, der im Bouquet schwarze Johannisbeere, etwas Minze, Lakritze und dunkle Schokolade zeigt und am Gaumen dunkle Frucht, reife Tannine und eine kühle, kräutrige, minzige Frische besitzt. An der Spitze des weißen Teils der Kollektion steht der zehn Monate in einer Amphore ausgebaut Sauvignon Blanc, der im komplexen Bouquet jugendliche, leicht hefige Würze und viel gelbe Frucht zeigt, Birne, Grapefruit, Ananas und gelbe Stachelbeere und am Gaumen viel Grip und herbe Zitrusnoten besitzt und saftig, schlank, leicht salzig und nachhaltig ist. Vom Sauvignon Blanc gibt es noch zwei weitere Versionen, der Fumé wurde neun Monate in Barriques ausgebaut und zeigt feine rauchige Noten und

dazu gelbe Frucht, etwas Pfirsich, Maracuja und Stachelbeere, besitzt am Gaumen sehr gut eingebundenes Holz, herbe Zitrusnoten und Grip, ist schlank und frisch, der Réserve stammt vom ältesten Sauvignon-Weinberg des Weinguts und wurde zehn Monate in neuen Barriques ausgebaut, er zeigt ein noch ganz jugendliches Bouquet mit leichter Hefewürze, gelber Stachelbeere, Grapefruit und kräutriger Würze, ist, wie die beiden anderen Sauvignon, am Gaumen von herber Zitruswürze geprägt, ist saftig, schlank, animierend, leicht salzig und besitzt gute Länge. Der schlicht Der Riesling genannte Wein wurde 18 Monate in Barriques ausgebaut und zeigt dezente Holzwürze, etwas Kokos, leicht hefige Würze, reife Birne, Ananas und etwas Kräuter im Duft, besitzt eine leicht cremige Textur und feinen Zitrusgrip, ist druckvoll und nachhaltig, der normale Riesling wurde im großen Holzfass ausgebaut und duftet nach reifer Birne, Ananas und Kräutern, vor allem Rosmarin, besitzt guten Grip, leicht salzige Noten, ist geradlinig und lang, der Riesling Junge Hunde zeigt klare Frucht, Aprikose, Ananas und reife Birne und ist am Gaumen herb und frisch mit einem lebendigen Säurespiel. Der Chardonnay Réserve zeigt rauchig-röstige Würze und Zitrusnoten, besitzt eine gute Konzentration, eine cremige Textur, Noten von Salzzitrone, feinen Druck und Länge und die zweite Chardonnay-Version wirkt noch sehr jung, zeigt etwas hefige Würze, Apfel und Zitrusnoten, Grapefruit, Ananas, ist animierend, leicht salzig und nachhaltig. Neu im Programm ist in diesem Jahr eine weiße Version des Glückbrause Pétillant Naturels, ungewöhnlicherweise aus Grünem Veltliner, er ist noch leicht verhalten im Bouquet, zeigt etwas kräutrige Noten, Apfelschale und hefige Würze, ist saftig, schlank, frisch und animierend. —

Weinbewertung

- 87 2024 „Glücksbrause“ Weiß Pétillant Naturel brut | 9,5%/19,-€
- 88 2024 Riesling trocken | 12%/15,-€
- 86 2024 Riesling trocken „Junge Hunde“ | 12%/11,-€
- 89 2023 Riesling trocken „Der Riesling“ | 13%/24,-€
- 88 2024 Chardonnay trocken | 13%/18,-€
- 89 2024 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“ | 12%/18,-€
- 90 2024 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“ | 12%/24,-€
- 91 2024 Sauvignon Blanc trocken „Réserve“ „Amphore“ | 12%/24,-€
- 90 2023 Chardonnay trocken „Réserve“ | 13%/24,-€
- 90 2023 Cabernet Sauvignon trocken „Réserve“ | 13%/33,-€
- 91 2023 Cabernet Franc trocken | 13%/74,-€



Andreas Pfaffmann-Wiedemann

Lagen

Doktor (Venningen)

Rebsorten

- Riesling
- Weißburgunder
- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc
- Grüner Veltliner
- Chardonnay
- Spätburgunder

